

# 2018 Aloxe-Corton 1er Cru

## PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die Beeren stammen aus zwei Weinbergen names "les Marchaudes" und "Coutières" mit südöstlicher Ausrichtung. Die Reben sind im Schnitt 50 Jahre alt und mit der hochwertigen Pinot Noir "Plant Fin" Varietät (161-49) sehr eng mit 10.000 Stöcken pro Hektar bepflanzt (durchschnittlich sind es 5.000 Reben/Hektar). Dies lässt die Reben, aufgrund der höheren Konkurrenz, tiefer in die steinge Kalksteinformation mit viel Ton wurzeln, welche sich genau im Mittelteil des Corton Hügels befindet. Spontan mit Stielen und Stängeln ohne Temperaturkontrolle vergoren mit anschließender malolaktischen Gärung im Fass. Reifung für 16 Monate in gebrauchten Pièces auf der Feinhefe -in reduction- und nur kurz vor der Abfüllung mit einer minimalen Schwefelung versehen. Ein fleischiger, üppiger Stoof mit markanter Mineralität, vielen floralen und würzigen Aromen. Jetzt in der jugendlich Fruchthase verführerisch und sexy, aber mit etwas Reife noch besser, vor allem komplexer. 1300 Flaschen

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Aloxe-Corton 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 4,03 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 16 Monate in gebrauchten Pièces auf der Hefe	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, reinen Burgundern. So würden wir Philippe Pacalet umschreiben. Er ist der Enkel von Marcel Lapierre, dem berühmten Mann des Beaujolais. Genau wie sein Onkel wurde er früh inspiriert von Jules Chauvet, einem der Urväter des "Natural Weinbaus". Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre arbeiten. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.