

2019 Saint-Aubin 1er Cru - Les Murgers des Dents de Chien

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Reben/Hektar) dieser nach Süden ausgerichteten Lage werden organisch bewirtschaftet. Die Gemeinde Saint Aubin liegt etwas abseits in einem Seitental der Côte d'Or und hat sich in den letzten Jahren als Geheimtipp entpuppt. "Murgers" heißt sinngemäß "Eine Tasse voller Steine". Der Ertrag liegt bei 32 hl/ha und die Reifung erfolgte 13 Monate in gebrauchten Pièces. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Seine mineralischen Aromen kombiniert mit Zitrus- und floralen Noten verleihen ihm große Tiefe. Cremig weicher Geschmack, sehr pur, direkt und klar. 590 Flaschen

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Saint-Aubin 1er Cru Controlée	Säure 3,45 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau 13 Monate auf der Hefe in gebr. Pièces	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.