

2020 Condrieu

PHILIPPE PACALET - RHÔNE, FRANKREICH



Diese Appellation ist die Essenz der aromatischen Sorte Viognier. Da die gewonnene Menge nur sehr klein ist und die Weine ihren Preis haben, wird sie vor allem bei Kennern sehr geschätzt. Die 35 Jahre alten Reben stehen in südlicher Orientierung oberhalb der Rhône auf einem steinigen Granitplateau in der Parzelle "le Tinal" und ergeben einen Minierttrag von 30 hl/ha. Ganztraubenpressung, ohne Temperaturkontrolle spontan vergoren und BSA im Fass. Reifen durfte der Wein für 13 Monate in gebrauchten Pièces auf der Feinhefe. Eine üppige und bestechende exotische Nase mit Aromen von Weinbergspfirsichen, reifen Aprikosen, Kräutern und süßer Birne. Am Gaumen mit Schmelz und einer kernigen Mineralität. Der Stoff hat Potenzial zu reifen, wahrscheinlich ist er in 3-5 Jahren in Bestform. Aber auch schon jung getrunken, ist er ein absoluter Genuss.

Rebsorte Viognier	Region Rhône	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Condrieu Contrôlée	Säure 3,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau in gebrauchten 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, puren 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.