WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2013 NUITS SAINT GEORGES

PHILIPPE PACALET - BURGUND , FRANKREICH

Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (11.000 Stöcke) stammen aus den nach Osten ausgerichteten Parzellen „Les Longue-courts“ und „Bas de Combes“ an der Grenze zu Vosne-Romanée und werden organisch bewirtschaftet. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen, der von einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 18 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemaischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Dieser Stoff ist ein wichtiger, profunder Wein im Angebot von Philippe Pacalet. Fruchtig, geradliniger Duft mit viel Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. Ein super-eleganter Saft aus dem Träume Burgunds sind, oder besser sein können.

ANBAUGEBIET Burgund	**CHARAKTER** Trocken	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 10 -15 Jahre
APPELLATION Appellation Nuits-Saint-George Controlée	**HÖHE ÜBER NN** 150 - 400 Meter	**ABGEFÜLLT DURCH** Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	**EMPFOHLENES TRINKGLAS** Burgunderglas
KLIMA kontinental	**ALKOHOL** 12 %	**ZUSATZSTOFFE** Enthält Sulfite	**KARAFFIEREN** Ja
BODEN Jurakalk, Mergel	**REBSORTE** Pinot Noir	**AUSBAU** 18 Monate in gebrauchten franz. Barriques	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16 - 18° C

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, dem Urvater des naturnahen Weinbaus. Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre drei Jahre lang arbeiten. Seit 2001 ist er Weinproduzent an der Côte d’Or und 2007 zog das junge Weingut in die Gemäuer einer alten Kellerei der Familie de Montille in Beaune ein.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.