

2018 Côte Rôtie

PHILIPPE PACALET - RHÔNE, FRANKREICH



Der gebratene oder geröstete Hang. Seit jeher gilt diese Lage oder Appellation südlich Lyon als eine der besten Welt. Die Weine werden für ihre Langlebigkeit und Finesse geschätzt. Auch hier hat es den umtriebigen Philippe hingezogen, wo das Ausgangsmaterial für ganze 1.700 Flaschen wächst. Kennen- und schätzengelernt hat er die Region während seiner Zeit als Zivildienstleistender. Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben der Varietät Syrah Noire Petite Serine (7.500 Stöcke pro Hektar) stehen auf dem Coteaux de Bassenon mit südöstlicher Ausrichtung. Der felsige Granitboden ist an der Oberfläche stark verwittert und daher etwas sandig. Spontan vergoren mit Stielen und Stängeln, ohne Temperaturkontrolle und malolaktische Gärung im Fass. Reifung für 17 Monate in gebrauchten Pièces auf der Feinhefe und ohne Abstich und Filtration abgefüllt. Gelegentliches Drehen der Fässer (Remuage). Kurz vor der Abfüllung mit einer minimalen Schwefelung versehen. Tiefdunkles Purpurrot, tolle Wärme und fleischige Nase. Etwas Veilchen, Maulbeeren, dunkle Beeren, Lakritz, schwarzer Pfeffer, Blutorangen im Aroma und im Geschmack eine mundfüllende Umami-Wärme, steinige Mineralität, feinen seidigen Tanninen. Sexy beast!

Rebsorte Syrah	Region Rhône	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Appellation Côte-Rôtie Contrôlée	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 180 - 200 Meter	Ausbau 17 Monate in gebr. Pièces auf der Hefe	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.