

2019 Moulin à Vent

PHILIPPE PACALET - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Elegant und gut strukturiert, mit Noten von Veilchen, Rosen, aber auch Himbeere und Weinbergspfirsich. Die Trauben werden penibel aussortiert und die Maische drei Wochen lang täglich untergestoßen. Im Barrique reift er ohne Abstich auf der Vollhefe für 18 Monate. Philippe stammt aus einem alten Clan im Beaujolais; er ist der Neffe von Marcel Lapierre (+ 11. Oktober 2010). Er gehörte zu den Pionieren der Naturweinbewegung in dieser Region. Seine klaren und präzisen Weine sind legendär und der Beweis, dass diese Art der Weinbereitung super seriös ist. Philippe hat sich den bekanntesten und berühmtesten Cru, den Moulin-à-Vent ausgesucht. Die "Windmühle" in Romanèche-Thorins stand bereits vor über 100 Jahren mit den berühmten Gewächsen auf Burgund auf einer Stufe. Aus alten Reben keltert Philippe einen genialen, vibrierend-vitalen Cru de Beaujolais, den ich in einer solchen Qualität bisher noch nicht getrunken habe. Dicht, intensiv, trotzdem spürbare Frische und transparente Leichtigkeit. Der Preis für einen Beaujolais ist sehr hoch, aber im Vergleich zu anderen großen Weinen der Welt geradezu lächerlich. So scherzte Philippe bei der Verkostung in seinem Keller: "Das ist der Romanée-Conti des Beaujolais". Dem ist nichts hinzuzufügen... 4100 Flaschen

Rebsorte Gamay Noir	Region Beaujolais	Restzucker 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Moulin-à-Vent Controlée	Säure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 25 Jahre
Boden manganhaltig, steinige Böden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau in Barriques	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.