

# 2018 Corton-Charlemagne Grand Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke auf dem Hektar) dieser nach Südosten ausgerichteten, steilen Lage werden organisch bewirtschaftet. Der Ertrag beträgt nur knapp 35 hl/ha 14-monatiger Ausbau in gebrauchten Pièces. Der Boden ist sehr stark kalkhaltig. Ein sehr feiner, eleganter Wein, der viel Potential für die weitere Reife besitzt und sich langsam entwickeln wird. Florale Noten, Kräuter und Gewürze wie Kamille, Enzian, Anis, Kardamom, dazu nasse Steine verleihen ihm eine große Komplexität, Tiefe und ein langen großartigen Abgang.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée	<b>Säure</b> 4,03 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Jurakalk, Mergel	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 14 Monate auf der Hefe in gebr. Pièces	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.