

# 2016 Moulin à Vent MAGNUM

PHILIPPE PACALET - BEAUJOLAIS, FRANKREICH



Elegant und gut strukturiert mit Noten von Veilchen, Rosen aber auch Himbeere und Weingerspfrsich. Philippe stammt aus einem alten Clan im Beaujolais, der Familie von Marcel Lapierre, dessen Neffe er ist. Marcel Lapierre (RIP) gehörte zu den Pionieren in Sachen naturbelassener An- und Ausbau 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 von Burgund auf einer Stufe. Aus alten Reben keltert Philippe einen genialen, vibrierend-vitalen Cru de Beaujolais, den ich in einer solchen Qualität 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...

<b>Rebsorte</b> Gamay Noir	<b>Region</b> Beaujolais	<b>Restzucker</b> 1,5 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Moulin-à-Vent Controlée	<b>Säure</b> 6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> manganhaltig, steinige Böden	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 16 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, 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.