

2017er Echezeaux Grand Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Aus einer Parzelle mit südöstlicher, gut durchlüfteten Ausrichtung und im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke). Der Boden besteht aus Kalk, Lehm und teilweise Sand mit Eisenadern. Der Ertrag liegt bei 30 hl/ha und die Reifung erfolgte 17 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemaischt und vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein über alle Dinge erhabender, rotfruchtiger Pinot Noir mit einer festen, dichten Struktur im Geschmack. Robust, erdig und kraftvoll.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Appellation Echezeaux Grand Cru Controlée	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau 17 Monate in gebrauchten franz. 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, 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.