

2015 CHASSAGNE-MONTRACHET

PHILIPPE PACALET - BURGUND , FRANKREICH



Die im Schnitt 50 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke) dieser nach Südosten ausgerichteten Lage werden organisch bewirtschaftet. Der Boden ist steinig mit hohem Kalkanteil. Der Ertrag liegt bei 31 hl/ha und die Reifung erfolgte 12 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Ein klassisch erdiger Duft, mit exotischen Früchten und einem mineralisch geprägten Duft. Im Geschmack würzig und salzig. Die 2014 sind nicht besonders mächtig, sondern eher feine, elegante Vertreter.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Appellation Chassagne-Montrachet Controlée	HÖHE ÜBER NN 150 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 13,5 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Ja
BODEN Jurakalk, Mergel	REBSORTE Chardonnay	AUSBAU 12 Monate in gebrauchten Barriques	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12 - 14° C



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, dem Urvater des naturnahen Weinbaus. Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre drei Jahre lang arbeiten. Seit 2001 ist er Weinproduzent an der Côte d'Or und 2007 zog das junge Weingut in die Gemäuer einer alten Kellerei der Familie de Montille in Beaune ein.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.