

2018 Gevrey Chambertin

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Dieser Village Wein wurde aus verschiedenen, organisch bewirtschafteten Parzellen namens "En Champs", "Meix Bas", "Seuvrées", "Créots", "La Platière" und "Charreux" gekeltert. Die Reben sind im Schnitt 50 Jahre alt (10.000 Stöcke) und ergeben einen Ertrag von 33 hl/ha. Ohne Entrappung gemischt und vergoren und für 13 in gebrauchten Pièces (228 Liter) ausgebaut, bevor der fast fertige Gevrey Chambertin für weitere drei Monate ins Fuder wandert. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein runder und ausgewogener Wein mit einem saftig, fruchtigen Geschmack, eleganten Tanninen und einer feinen Mineralik. Am Gaumen fest, fleischig und noch etwas verschlossen.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Gevrey Chambertin Controlée	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Jurakalk, Mergel, Ton	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 13 Monate in gebr. Pièces & 3 Monate im Fuder	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.