

2020 Nuits-Saint-Georges 1er cru - Aux Argillas

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Argile ist das französische Wort für Ton und gibt dem Wein seinen Namen, da er dem lehmhaltigen Weinberg "Aux Argillas" entstammt, eine Premier-Cru-Lage mit Blick auf das nordwestliche Ende der Stadt Nuits-Saint-Georges. Kräftige Tannine, dunkle Fruchtaromen und eine mineralische Note der charakteristischen, eisenhaltigen Böden. Fast so duftend wie der Nuits-Saint-Georges, aber nicht ganz so süß-fruchtig in der Nase. Am Gaumen dunkler und gehaltvoller, mit dunkelroten Früchten und kompakten, trockenen Tanninen. Die Frucht sickert an den Rändern hervor und ein langer, frischer Abgang. Das Lesegut wurde komplett entrappt und eingemischt. Der biologische Säureabbau findet in gebrauchten Pièces statt, wo der Wein knapp 18 Monat reifen darf, bevor er in die Flaschen gefüllt wird.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Appellation Nuits-Saint-Georges Premier Cru Contrôlée	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 180 - 200 Meter	Ausbau im Pièce	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.