

2017 Monthélie 1er Cru - Clos Gauthey

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die Reben in diesem 1er Cru sind 25 Jahre alt und mit 10.000 Stöcken dicht bepflanzt. Die südlich Lagen aus kalkigem Ton und Mergel ergeben Mini-Erträge um 25 hl/ha. Der Ausbau und die malolaktische Gärung fand 11 Monate in gebrauchten Barriques statt. Es ist immer wieder ein Vergnügen diese "Underdogs" von der Côte Chalonnaise zu verkosten. Insgesamt präsentieren sie sich etwas wärmer und runder. Die Besten aber haben dieselbe steinige Mineralität und sind häufig etwas früher reif als ihre Vettern von der Côte de Beaune. Philippe Pacalet gelingt es immer wieder Leichtigkeit, Finesse und Transparenz herzustellen. Damit ist dieser Wein eine tolle Alternative zu den teureren Weinen in seinem Sortiment. Wie alle Weine von dieser Domaine wird nur etwas Schwefel vor der Abfüllung hinzugegeben.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Appellation Monthélie 1er Cru Controlée	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 230 - 370 Meter	Ausbau 11 Monate in französischen 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, 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.