

2020 Corton-Charlemagne Grand Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Der Winter war wieder recht mild, somit trieben die Reben schon sehr früh aus, aber Frostschäden blieben zum Glück aus. Der Sommer hatte wenig Hitzephasen und in den Nächten kühlte es ab, was für eine tolle Säurestruktur im Wein sorgt. Die im Schnitt 60 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke auf dem Hektar) dieser nach Südosten ausgerichteten, steilen Lage werden organisch bewirtschaftet. Der Ertrag beträgt nur knapp 35 hl/ha. 14 Monate wird der Chardonnay in gebrauchten Pièces (228 Liter Burgunderfässer) ausgebaut. Der Boden ist sehr stark kalkhaltig. Ein sehr feiner, eleganter Wein, der viel Potenzial für die weitere Reife besitzt und sich langsam entwickeln wird. Florale Noten, Kräuter und Gewürze wie Kamille, Enzian, Anis, Kardamom, dazu nasse Steine verleihen ihm eine große Komplexität, Tiefe und ein langen, großartigen Abgang.

Rebsorte Chardonnay	Region Burgund	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Corton-Charlemagne Grand Cru Controlée	Säure 4,03 g/l	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. 150 - 400 Meter	Ausbau auf der Hefe in gebr. Pièces	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.