

2018 Cornas

PHILIPPE PACALET - RHÔNE, FRANKREICH



Elegant, reichhaltig und leicht mineralisch mit einer schönen violetten Farbe präsentiert sich der feine Tropfen. Er ist leicht würzig, trotzdem fruchtig mit floralen Noten von Veilchen und Lakritz. Die steilen Weinberge mit ihren schroffen Granitböden an der südlichsten Nordrhône Gemarkung waren bis in die 80er Jahre komplett in Vergessenheit geraten. Dabei wächst hier einer der würzigsten, robustesten und markantesten Syrah der gesamten Region. Seit 2001 arbeitet Philippe, der die Region während seiner Zivildienstzeit kennenlernte, als Micro-Negociant in Cornas. Seine enge Freundschaft zu dem berühmten Winzer Thierry Allemand lässt ihn an einige großartige Partien kommen. Die Beeren stammen aus einer 40 Jahre alten süd-südöstlich hoch gelegenen Hanglage mit stark verwittertem Granit. Diese liegt in der unter Kennern sehr geschätzten Parzelle Saint Pierre. Ein brillanter Cornas, der die Finesse, Definition und Eleganz von Philippes Handschrift trägt. Die rotfruchtige, blumige, pflaumenwürzige Nase begleitet von einer mineralischen Kühle lässt keinen Zweifel an ihrem Ursprung. Er kommt auf Zehenspitzen daher, aber im Untergrund wartet er mit einer vibrierenden Saftigkeit und Spannung auf. Faszination am Limit!

Rebsorte Syrah	Region Rhône	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Cornas Contrôlée	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 380 Meter	Ausbau 16 Monate auf der Feinhefe 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.