

2011 ECHEZAUX GRAND CRU

PHILIPPE PACALET - BURGUND , FRANKREICH



Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (11.000 Stöcke) stammen aus den nach Osten ausgerichteten Parzellen „Les Longuecourts“ und „Bas de Combes“ an der Grenze zu Vosne-Romanée und werden organisch bewirtschaftet. Der Untergrund ist steiniger Kalkfelsen, der von einer dünnen Schicht aus Kiesel und Mergel bedeckt ist. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha und die Reifung erfolgte 18 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gemischt und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Dieser Stoff ist ein wichtiger, profunder Wein im Angebot von Philippe Pacalet. Fruchtig, geradliniger Duft mit viel Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. Ein super-eleganter Saft aus dem Träume Burgunds sind, oder besser sein können.

ANBAUGEBIET Burgund	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Appellation Echezeaux Grand Cru Controlée	HÖHE ÜBER NN 150 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 13 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Ja
BODEN Jurakalk, Mergel	REBSORTE Pinot Noir	AUSBAU 17 Monate in gebrauchten franz. Barriques	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



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, dem Urvater des naturnahen Weinbaus. Mit diesem durfte er während seiner Lehrjahre drei Jahre lang arbeiten. Seit 2001 ist er Weinproduzent an der Côte d'Or und 2007 zog das junge Weingut in die Gemäuer einer alten Kellerei der Familie de Montille in Beaune ein.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.