

2019 Meursault

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Die im Schnitt 45 Jahre alten Reben (10.000 Stöcke), der nach Südosten ausgerichteten Lage werden organisch bewirtschaftet. Die Reben wachsen auf 2 Parzellen, dem Climat "Tessons" mit seinem sehr skelettierten, steinigen Boden und dem "Charrons", einer wärmeren Lage. Der Ertrag liegt bei 32 hl/ha und die Reifung erfolgte 13 Monate in gebrauchten Barriques. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Pure Eleganz, toastige Noten, steinig, mineralisch. In diesem jugendlichen Stadium empfehle ich den Wein zu karaffieren und temperiert bei 12° C zu genießen.

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Rebsorte Chardonnay | Region Burgund | Restzucker < 1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 12-14° | Internationale Bewertungen |
| Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss | Appellation Appellation Meursault Controlée | Säure 3,94 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre |
| Boden Jurakalk, Kalkhaltiger Lehm, Mergel | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 13,5% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune |
| Höhe über N.N. 150 - 400 Meter | Ausbau 13 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, 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.