

2020 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 Pièces, den 228 Liter fassenden Burgunderfässern. Ohne Entrappung gepresst und spontan vergoren. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Pure Eleganz, toastige Noten, steinig, mineralisch. In diesem noch jugendlichen Stadium, verträgt der Stoff ein bisschen Zeit in der Karaffe, bevor man ihn bei 12° C. genießt. Der etwas üppige Charakter wird von einer frischen und lebhaften Mineralität ausgeglichen und ist somit ein großartiger Speisebegleiter.

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%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau 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.