

# 2018 Chambolle-Musigny 1er Cru

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Der Boden besteht aus Kalkstein mit etwas Ton. Die sichelartige Form, dieser nach Südwesten ausgerichteten Lage, verstärkt ein warmes Mikroklima in den drei Parzellen aus denen sich dieser 1er Cru zusammensetzt. 70% "Les Sentiers" und 30% "Les Feusselottes". Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 50 Jahre und der Ertrag liegt bei 35 hl/ha bei rund 10.000 Stöcke pro Hektar. Die Trauben wurden vor dem Pressen sortiert und nicht entrappt, also samt Stielgerüst gekeltert. Der Most wurde spontan mit wilden Hefen ohne Temperaturkontrolle vergoren. Die malolaktische Gärung folgte im Fass, wo der Wein für 16 Monate reifte, bevor er im Februar 2020 auf die Flasche gefüllt wurde. Während des Ausbaus wurde kein Schwefel hinzugefügt. Im Aroma findet sich ein feiner Duft von Rosen, Tee, Veilchen und Sandelholz mit einem reichhaltig komplexen Geschmack. Ein sinnliches Weinvergnügen in allen Belangen.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Burgund	<b>Restzucker</b> 0,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	<b>Appellation</b> Appellation Chambolle-Musigny 1er Cru Controlée	<b>Säure</b> 5,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Jurakalk, Schwemmlandboden, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 16 Monate auf der Hefe gebr. Pièces	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.