Martel.
Wein geniessen.

Chambolle-Musigny 2023

Les Sentiers, 1er cru AC
Philippe Pacalet

- Pinot Noir
- 2023
- Burgund
- Côte de Nuits
- Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 13.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Philippe Pacalet

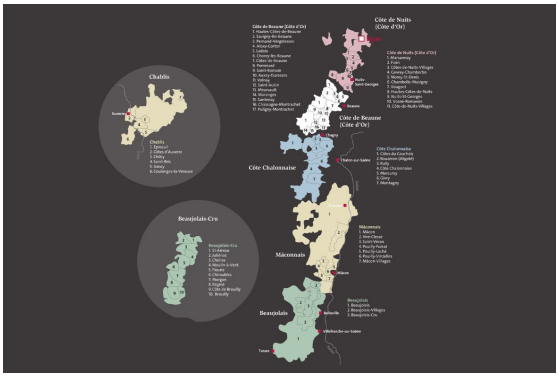
Zum Wein

Philippe Pacalet ist eine ganz feine Adresse für Spitzenburgunder und -beaujolais in Beaune. Pacalet hat nicht nur Winzergene im Blut (als Neffe des berühmten Winzers Marcel Lapierre), sondern verfügt über eine reiche Erfahrung. Seit der Jahrtausendwende präsentiert er seine eigenen Weine, welche von Individualität, dem Terroir und unverfälschter Natur geprägt werden. Nur absolut makelloses Traubengut dient als Grundlage, die ganzen Trauben vergären mit den Naturhefen und ohne Schwefelzugabe. Kurzum: Pacalet-Weine sind komplexe Burgunder Klasseweine und zugleich Natur pur.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

Winzerportrait Philippe Pacalet



Philippe Pacalet, Besitzer

Weingut

	2001
	15 ha
	Besitz: Philippe Pacalet Gutsleitung: Philippe Pacalet Weinbereitung: Philippe Pacalet
	Weiss: Chardonnay, Viognier, Aligoté Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Gamay, Syrah/Shiraz
	Kalk, Ton
	Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau

	naturnah

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Philippe Pacalet Der Önologe Philippe Pacalet mit seinen wilden Locken ist ein Winzeroriginal. Philippe stammt aus einer Winzerfamilie im Beaujolais. Er besitzt keine eigenen Reben und kauft seine Trauben ein, die er dann stets mit Ganztraubengärung vinifiziert. Pacalet bewegt seine Weine im Keller mit Hilfe der Schwerkraft und baut sie mit wenig Neuholz aus. Er betont, ein Handwerker zu sein. Für Pacalet ist es wichtig, den Weinen viele Jahre Zeit zu geben, damit sie Terroircharakter, Schmelz und Klasse entwickeln.

> «Diesem Winzer sieht man die wilde Energie seiner Weine sofort an.»
>
> — Martel über Philippe Pacalet

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen