



Martel.
Wein genießen.

Moulin-à-Vent 2023

AC
Philippe Pacalet



Gamay



2023



Beaujolais



Charcuterie, Geflügel, Vegetarische Gerichte
aller Art, Wurstwaren



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



14.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



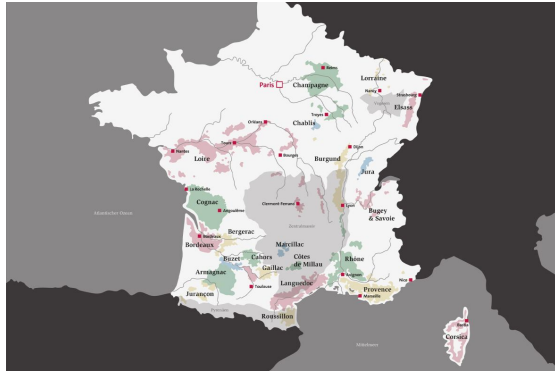
Philippe Pacalet

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 Beaujolais-Winzers Marcel Lapiere), 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 makellostes Traubengut dient als Grundlage, die ganzen Trauben vergären mit den Naturhefen und ohne Schwefelzugabe. Kurzum: Pacalet-Weine sind komplexe Klasseweine und zugleich Natur pur.

Frankreich / Beaujolais

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

Aus diesem Grund

Einordnung

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

Impressionen

