













Martel.
Wein geniessen.

Gevrey-Chambertin 2021

AC
Philippe Pacalet



-  Pinot Noir
-  2021
-  Burgund
-  Côte de Nuits
-  Geflügel, Italienische Speisen aller Art,
Vegetarische Gerichte aller Art, Wurstwaren
-  grosses Reifepotential (in grossen Jahren
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an
Komplexität und Feinheit gewinnen
-  naturnah
-  13.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Philippe Pacalet

Zum Wein

Philippe Pacalet gehört zu den eigenständigsten und konsequentesten Winzern des Burgunds. Der Önologe begann 2001, unter eigenem Namen Weine zu keltern. Er besitzt keine eigenen Weinberge und kauft Trauben aus erstklassigen Parzellen. Pacalet pflegt eine kompromisslos handwerkliche Arbeitsweise: Handlese, Ganztraubengärung, ohne Zuchthefen, kein Schwefel während des Ausbaus, natürliche malolaktische Gärung und kaum Bewegung im Keller. Seine Weine reifen ein Jahr oder mehr in neuem und altem Holz. Der Gevrey-Chambertin 2019 zeigt sich mit Spannung, dichter Kirschenfrucht, Würze und mit kernigen Tanninen.

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

Impressionen

