













Martel.  
Wein geniessen.

## Gevrey-Chambertin 2019

AC  
Philippe Pacalet



-  Pinot Noir
-  2019
-  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
-  13.50 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Philippe Pacalet

### Zum Wein

Philippe Pacalet ist eine ganz feine Adresse für Spitzenburgunder und -beajolais in Beaune. Pacalet hat nicht nur Winzergene im Blut (als Neffe des berühmten Winzers Marcel Lapierre), sondern verfügt über eine reiche Erfahrung. Einst studierte er Biologie, arbeitete bei Prieuré Roch und seit 2001 keltert er seine eigenen Weine, welche von Individualität, dem Terroir und unverfälschter Natur geprägt werden. Allerdings besitzt er keine Rebberge («ich bin Winzer, nicht Banker»), sondern kauft das Traubengut bei befreundeten Winzern. In überwiegender Mehrheit sind es aber seine Mitarbeiter, die die Reben pflegen. So kommt nur absolut makellos gesundes Traubengut in den Keller. Dies ist Voraussetzung für Ganztraubenvergärung mit Naturhefen. Ein langer Fassausbau auf

der Hefe gibt den Weinen grosse Stabilität und erlaubt einen sehr geringen SO<sub>2</sub>-Einsatz, so er denn überhaupt nötig ist. Kurzum: Pacalet-Weine sind komplexe Burgunder Klasseweine und zugleich Natur pur.