



Martel.  
Wein geniessen.

# Gevrey-Chambertin AC 2017

Philippe Pacalet



Pinot Noir



2017



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 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. 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.