

François Mikulski



Aloxe-Corton 1^{er} cru les Vercots

Wir kaufen den Most von einem sehr guten Winzer, der seinen Wein sorgfältig pflegt, und bauen ihn dann aus.

Weinrebe

Dieser Aloxe Corton wächst neben dem Corton. Die Pflanzen sind 30 bis 70 Jahre alt. Der Ertrag ist mit etwa 40 hl pro Hektar niedrig. Der Rebsortenbestand ist 100 % Pinot Noir. Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet

Untergrund

Der Boden ist bis auf 70-80 cm sehr tonreich; darunter befinden sich große Felsbrocken.

Weinausbau

Die Sorte verbleibt für die Verarbeitung zu Wein 15-17 Tage lang im Gärbehälter und wird dann für mindestens 14 Monate in Eichenfässer gefüllt.

Wir verwenden zu etwa 20 % neue Fässer.

Verkostung

Dieser Wein ist sinnlich, weist aber eine sehr deutliche Note von Blut auf, es finden sich Aromen von rohem Fleisch, neuem Leder, Muskatnuss, ein Trio von Pflaume, Kirsche und Himbeere, Tulpe und Pfingstrose. Die feine Süße liegt zwischen weißem Zucker und Puderzucker, Himbeer- und Erdbeerkonfitüre mit einer Balsamnote. Wenngleich der Wein recht einschmeichelnd daherkommt, brauchen die Tannine rotes Fleisch,