

François Mikulski



Bourgogne Chardonnay

Weinrebe

Die von uns seit 1992 bewirtschafteten Weinberge für Bourgogne Chardonnay gehören Marie Pierre und François MIKULSKI.

Die Gesamtfläche ist 1,5 ha groß. Einer wurde 1986 und der andere 2005 von François MIKULSKI bepflanzt. Der Rebsortenbestand ist 100% Chardonnay. Jährliche Produktion: etwa 9000 Flaschen. Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

Untergrund

Der Untergrund ist von feinen Flussablagerungen geprägt, was für den unteren Teil des Hügels typisch ist.

Weinausbau

Die Sorte wird etwa 10 Monate lang in Eichfässern ausgebaut, dann abgezogen und vor dem Abfüllen in Flaschen für 2 Monate im Gärbehälter belassen.

Verkostung

Die beiden von uns bewirtschafteten Parzellen liegen an der Grenze der Bezeichnung MEURSAULT, was dem Wein ähnliche Eigenschaften wie einem Meursault verleiht: Er bleibt lange im Mund, wirkt fett und lässt sich gut lagern.

Wir empfehlen, die Flaschen 4 bis 5 Jahre lang altern zu lassen. Dieser Wein eignet sich am besten als Aperitif oder Getränk zum Fisch. Er kann auch zu Käse getrunken werden, z. B. zu Ziegenkäse.