

François Mikulski



Saint-Aubin

Dieser Wein stammt von einer Parzelle, die 1993 mit Pinot Noir bepflanzt und 2008 mit Chardonnay veredelt wurde.

Weinrebe

Diese befindet sich in südsüdwestlicher Lage auf dem Hügel von Saint Aubin. Ihre Gesamtfläche beträgt 0,1868 ha. Der Rebsortenbestand ist 100% Chardonnay.

Jährliche Produktion: etwa 1200 Flaschen. Der Weinberg wird ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet.

Verkostung

Der Wein wirkt angenehm frisch: In der Nase finden sich weiße Früchte, vor allem Birnen, ein Hauch Vanille und milde Gewürze.

Die Zunge ist fruchtig, wir finden Apfel (Golden), Birne und Traubengelee; der Abgang ist stark und pfefferig, markant und hallt lange nach.

Es empfiehlt sich, diesen Saint Aubin nach 3 bis 5 Jahren zu trinken. Er passt zu Fisch oder weißem Fleisch mit Sahne- oder Buttersaucen.