

François Mikulski



Bourgogne aligoté

Weinrebe

Seit 1992 bewirtschaften wir als Pächter unsere Weinberge für Bourgogne Aligoté. Sie erstrecken sich über eine Fläche von 1,5 Hektar. Einer wurde 1929 und der andere 1948 von Joseph Boillot bepflanzt, dem Großvater von François MIKULSKI. Der Rebsortenbestand ist 100% Aligoté. Sie werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet. Jährliche Produktion: etwa 9000 Flaschen.

Untergrund

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

Weinausbau

Die Erträge werden reguliert und der Wein im Fass mit Hefe ausgebaut. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt im Juli, um die Frucht zu bewahren.

Verkostung

Getrunken werden sollte dieser Wein am besten: gekühlt als Aperitif, zu Meeresfrüchten und Pasteten. Wer das fruchtige Aroma schätzt, sollte ihn im gleichen Jahr aufbrauchen, eine längere Lagerung ist jedoch möglich. Unser Ausbau erfolgt nur wenig (zu 20%) in neuen und ansonsten in ein, zwei oder drei Jahre alten Fässern, wodurch die Eigenart der Region erhalten bleibt.

Auf diesem Weinberg wächst ein eleganter, feiner, dynamischer Wein, der "femininer" ist als die anderen Premiers Crus. In jedem Jahrgang zeigt sich sehr schön die mineralische Natur.

Dieser Wein sollte nach 5 bis 10 Jahren getrunken werden.