

François Mikulski



Pommard

Weinrebe

Das Durchschnittsalter der von uns bewirtschafteten Parzellen beträgt 25 Jahre.
Wir produzieren im Jahr etwa 1700 Flaschen.
Der Rebsortenbestand ist 100 % Pinot Noir.
Die Weinberge werden ohne Zertifizierung biologisch bewirtschaftet

Untergrund

Der Untergrund ist von feinen Flussablagerungen geprägt. Daher ist er weniger kalkhaltig und somit schwerer und wasserdurchlässiger.

Weinausbau

Die Sorte verbleibt für die Verarbeitung zu Wein etwa 15 Tage lang im Gärbehälter und wird dann für mindestens 12 Monate in Eichenfässer gefüllt. Wir verwenden zu etwa 20% neue Fässer .

Verkostung

Der Wein entfaltet intensive Aromen von Himbeere und schwarzer Kirsche. Er altert sehr gut (10 bis 15 Jahre)
Er kann zu zubereitetem rotem Fleisch oder Wild getrunken werden.
Sehr gut passt er auch zu einem ausgezeichneten Rohmilchkäse.