

# 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.