



Hunter McKirdy

Sous les Coudriers VdF



2023, 750 ml



Frankreich, Elsass



9990007251



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt mit Muscheln, Safran und Chicorée (Fisch,
Meeresfrüchte)

Gebackene Krause Glucke mit Karotten- und Kerbelcreme
(vegetarisch)

Schwarzkohl mit Birnen, Bohnen und Quinoa (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.01.2025

Informationen zum Wein

Dieser Weinberg befindet sich in einem Lieu-dit, der im Laufe der Jahre unter verschiedenen Namen bekannt war. Einer dieser Namen bezieht sich auf das Vorhandensein von Haselnussbäumen auf dem Gelände. Daher die Cuvée *Sous les Coudriers* – Coudrier ist einer der ältesten französischen Namen für diese Baumart. Das Terroir besteht aus oligozänem Kalkmergel und befindet sich an den unteren Hängen des Hügels, auf dem der *Sonnenglanz Grand Cru* wächst. Dieser 20 Jahre alte Weinberg liegt auf einer bescheidenen Höhe von 230m, das Mikroklima wird jedoch durch eine Nordlage gemildert. *Sous les Coudriers* besteht zu 100 % aus Pinot Gris.

Der Erntezeitpunkt wurde durch den pH-Wert und die Säurereife bestimmt, wobei der potenzielle Alkoholgehalt nicht berücksichtigt wird. Die Trauben wurden von Hand gelesen, sortiert und in 10kg-Kisten ins Weingut gebracht um dort in einer hydraulischen Korbpresse aus Holz als ganze Trauben über 8 bis 10 Stunden gepresst zu werden. Jolene Hunter und Paul McKirdy nennen dies eine Champagne-Pressung. Der Saft wurde dann ohne Débourbage durch Schwerkraft in über 10 Jahre alte burgundische Fässer gefüllt, in denen der Wein spontan vergären konnte. Der Wein reifte neun Monate auf der Vollhefe ohne Abstich und ohne Zugabe von SO₂. Vor der Füllung wurde lediglich eine minimale Menge Sulfit hinzugefügt.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der Wein duftet ganz dezent, wirkt schlank und frisch, getrieben von Säuren, Gestein und etwas Grafit, zerstoßener Austernschale, jodiger Seeluft, aber auch ein wenig cremiger Zitrone.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot Gris saftiger, als der Duft erahnen ließ. Der Wein verfügt über eine kernige, reife helle Kernobstfrucht mit leichter Wärme, vor allem aber über eine kreidig kalkig wirkende Textur und klare Säure. Das leicht salzige Element im Finale sorgt für ordentlich Trinkfluss.