

 Hunter McKirdy

Samares et Strobiles

 2023, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007256

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Konfierter Ibérico-Schweinenacken mit Apfel-Zwiebelpüree und Grünkohlchips (Schwein)

Maronensuppe mit Kerbel und gesalzener Butter (vegetarisch)

Bavette mit gegrilltem Chicorée, Kartoffelstampf und Mojo Verde (Rind)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.01.2025

Informationen zum Wein

Dies ist im Prinzip ein Rotwein, der aus Grauburgunder erzeugt wurde. Benannt nach „Samare“, der Frucht einer Ulme, und „Strobile“, der Frucht einer Lärche. Der Name bezieht sich auf die Bäume, die auf den Terroirs wachsen, von denen die Trauben stammen. Diese kommen von Rebstöcken, die im Jahr 2003 auf 230m Höhe gepflanzt wurden. Die Böden sind kalkhaltig und haben einen hohen Eisengehalt, die Hänge sind leicht geneigt. Dieser Grauburgunder wird auf die gleiche Weise wie ein Rotwein vinifiziert. Langsame und sanfte Vorvergärung der ganzen Trauben über acht Stunden hinweg, gefolgt von einer etwa 30-tägigen Gärung, dem Pressen und einer vollständigen malolaktischen Umwandlung in Holzfässern. Der Wein reift dann 10 bis 18 Monate auf der Feinhefe in diesen Fässern ohne Bâtonnage. Schließlich wird er unfiltriert in Flaschen abgefüllt.

Farbe

leicht mattes, transparentes, erdbeerfarbenes Rot

Nase

Samares et Strobiles ist ein Wein, der gemäß seiner Machart tatsächlich viel mehr an einen Pinot Noir denn an einen Weißwein erinnert. Man hat hier Noten von getrockneten roten Früchten samt Kernen im Glas: Kirschen, Moosbeeren, Schlehen ... dazu etwas Apfelschale, Unterholz, einen charmanten Hauch von Vanille, Gerbstoff und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen aber fächert sich der maischevergorene Pinot Gris auf, wird saftig, griffig und komplex. Es kommen leicht zitrische Noten hinzu und eine bemerkenswerte Säure. Gleichzeitig besitzt der Wein eine gute Portion Gerbstoff und eine gelungene Balance aus Kühle (Gestein, Säure, Mineralität, knackige Beerenfrucht) und Wärme (etwas Holz, reife Frucht). Neben der Frucht und dem Gerbstoff weist der Wein eine angenehm pikante, frische Bitterkeit auf, wirkt straight und klar. Im Finale blitzt dann noch zusätzlich ein wenig Muskat und Blütennoten auf, während der Gerbstoff geschliffen trocken und prägnant bleibt.