



Hunter McKirdy

Sous les Coudriers VdF



2024, 750 ml



Frankreich, Elsass



9990007260



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Schwarzwurzeln mit Salzbutter, Sauerampfer und Birne
(vegetarisch)

Sushi mit Krebsfleisch und Mango, dazu Ingwer, Wasabi und
Sojasoße

Jakobsmuscheln gegrillt mit Fenchel-Orangen-Gemüse

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2025

Info zum Wein:

Dieser Weinberg liegt in einem lieu-dit, der im Laufe der Jahre

unter verschiedenen Namen bekannt war. Einer dieser Namen bezieht sich

auf das Vorkommen von Haselnussbäumen an diesem Standort. Daher der Name der Cuvée „Sous les Coudriers“ – Coudrier ist einer der ältesten Namen für einen Baum, der in Mythos und Folklore verwurzelt ist.

Das Terroir besteht hier aus Kalkmergel aus dem Oligozän und befindet sich an den

unteren Hängen des Hügels, auf dem der Sonnenglanz Grand Cru liegt.

Dieser 20 Jahre alte Weinberg liegt auf einer geringen Höhe von 230 m, jedoch wird das

Mikroklima durch die Nordlage gemildert. Der „Sous les Coudriers“ besteht zu 100 % aus Pinot Gris und zeichnet sich durch eine Breite und Textur aus, die typisch für dieses junge Kalkstein-Terroir sind.

(Hunter Mc Kirdy)

Farbe:

Getrübtes edles helles Gold mit cremefarbenen Reflexen.

Nase:

Hell und klar mutet der 2024er Pinot Gris Sous les Coudriers an, der Duft von Zitrus, Birne, Quitte, Engelwurz, Rosenholz, Anis und Ingwer betört im Auftakt. Mit Sauerstoff treten Blütennoten und deutliche mineralische Anklänge von Muschelschalen und Seeluft hinzu. Alles wirkt fein und schwebend.

Gaumen:

Am Gaumen packt er regelrecht zu , viel Salzigkeit und eine äußerst frische Säure bestimmt seinen Charakter, er wirkt zugleich kompakt und lang. Der niedrige Alkohol von 12Vol% unterstreicht seinen belebenden Charakter. Eine pure Freude!