



Hunter McKirdy

Le Jardin de la Source VdF



2024, 750 ml



Frankreich, Elsass



9990007265



Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Hüttenkäse und Blumenkohl mit Miso-Vinaigrette, Salzkräcker und
Sauerampfer (vegetarisch)

Bouillabaise

Stubenküken mit Morcheln und Amontillado Schaum

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2025

Info zum Wein:

Nur einen kurzen Spaziergang vom Dorf entfernt und mit einer natürlichen Quelle gesegnet,

war der einst als Brunnelgärten bekannte Ort bis Ende der 1960er Jahre ein

lokaler Gemüsegarten. Dieser nach Osten ausgerichtete Standort profitiert von der

Morgensonne und ist gleichzeitig durch den Schatten des darüber liegenden Dorfes vor der extremen Hitze des Nachmittags geschützt. Der Jardin de la Source ist ein winziger, geschützter Weinberg, der fast vollständig von Bäumen und

Hecken umgeben ist und eine üppig grüne Oase mit tiefen, kalten,

aber auch fruchtbaren Kalk-Mergel-Böden aus dem frühen Jura bildet. Unsere Reben sind die ersten, die auf diesem mäßig geneigten Terroir in 250 m Höhe gepflanzt wurden und sind heute über 50 Jahre alt. Der „Le Jardin de la Source“ besteht zu 100 % aus Pinot Blanc, ist linear und kompakt und braucht Zeit, um seine Noten von Jod und zerkleinerten Muscheln zu entfalten.

(Hunter Mc Kirdy)

Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der Duft des 2024er Pinot Blanc Le Jardin de la Source verspricht Umami pur Weinhefe, Mandeln, Sojasauce und frisch gebackenes Baguette mit Salzbutter vereint sich mit Meerluft und Gestein. Mit Sauerstoffkontakt treten dezente Fruchtnoten von fester Birne und Clavaillon-Melonen Schale hinzu. Bereits in der Nase besticht er durch Finesse und Klarheit.

Gaumen:

Seine Frische ist unglaublich und zugleich wirkt er cremig und charmant, was für eine Spannung! Durch die salzigen Noten und die betonte Mineralität, die lange am Gaumen verbleibt eignet er sich grandios zu Krustentieren, Fisch und generell zu Gerichten mit intensiven Saucen.