



Hunter McKirdy

Les Forêts Oubliées VdF



2024, 750 ml



Frankreich, Elsass



9990007259



Auxerrois

Alkoholgehalt:

11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Gurkenkaltschale mit Senfkörnern und geröstetes Sesamöl (vegan)

Marinierter Kürbis mit rohem Schinken

Flusskrebse in Weißweinnage mit Basilikum und Baguette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2025

Info zum Wein:

Die heute mit Reben bepflanzten Hügel rund um Zellenberg waren einst dicht

mit heimischen Wäldern bewachsen. Heute findet sich die einzige Spur dieser

vergessenen Wälder in den vielen Namen der „Lieu-dit“, die

auf Bäume und Wälder verweisen, „Les Forêts Oubliées“ stammt aus 30 Jahre alten Weinbergen, die sich im Lieu-dit Harth befinden. Der Boden besteht aus einer flachen Schicht aus Gletschermoräne

(Kies) über Kalkstein-Mergel aus dem frühen Jura (oder „Lias“). Mit einer

Höhe von 290 m und einer Ausrichtung nach Ost-Südost ist dies ein kühler Standort mit später Reifezeit.

„Les Forêts Oubliées“ besteht zu 100 % aus Auxerrois und verbindet kristalline Frucht mit

gaumenreinigender Frische und einer ausgeprägten Würze. (Hunter Mc Kirdy)

Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb, zarte Pérlage

Nase:

Es steigt ein zartes und duftiges Aroma aus dem Glas hervor heller Apfel, weißer Pfirsich, ein Hauch von Eisenkraut und Zitronengras. Alles wirkt klar, hell und mutet kühl und erfrischend an.

Gaumen:

Auf der Zunge offenbart sich uns der 2024er Les Forêts Oubliées mit feiner Würze, zarter Kohlensäure und einem angenehmen Gerbstoff. Seine elegante Frucht bleibt im Hintergrund und wird von grünem Apfel und Zitrone bestimmt. Ein erfrischender und eleganter Wein zu leichten und dezenten Speisen, passend zum niedrigen Alkohol von 11,5 Vol%.