

 **Hunter | McKirdy**

# *Les Pentes Sèches VdF*

 , 750 ml

 France,

 9990007253



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Schellfisch im Salzteig mit Austern, Kohlrabi und Roggen  
(Fisch)

Karaage mit Yuzu-Mayonnaise und Schafsjoghurt (Geflügel)

Geräucherte gelbe Beete mit Feldsalat, Haselnüssen und  
Limequats (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.01.2025

## Informationen zum Wein

Westlich des Dorfes Zellenberg liegen eine Reihe von Hängen, die die Lieux-dits *Rimelsberg* und *Kronenburg* (letzterer Teil des *Grand Cru Schoenenbourg*) umfassen. Diese nach Osten und Südosten ausgerichteten Weinberge sind den Elementen ausgesetzt, werden von der Sonne erwärmt und durch die Wirkung des Windes getrocknet. Um auf diesen *trockenen Hängen* zu überleben, graben die Reben ihre Wurzeln tief in die schweren Mergelböden aus dem frühen Jura (oder Lias) und warten auf die kühlen Nächte, die für die 300m Höhe typisch sind. Das durchschnittliche Alter der Reben in den genutzt drei Parzellen beträgt 30 Jahre. *Les Pentes Sèches* ist ein Wein aus 100 % Pinot Gris.

Der Erntezeitpunkte 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 SO<sub>2</sub>. Vor der Füllung wurde lediglich eine minimale Menge Sulfite hinzugefügt.

## Farbe

helles Strohgelb

## Nase

Im Allgemeinen präsentiert sich Grauburgunder ja eher mit einer gewissen Fülle und deutlichen Fruchtigkeit, die im Elsass sogar barock ausfallen kann. Nicht so hier. Dies ist ein Pinot Gris, der an Zitronenschalen und -säuren, an nasses Gestein und Petrichor, an Trockenkräuter und eine ganz dezente Hefesüße erinnert.

## Gaumen

Am Gaumen ist dies ein heller, feiner, lebendiger Wein mit einem Hauch von Extraktsüße und einer vibrierenden Säurestruktur, klaren Spannung und Mineralik, die leicht elektrisierend und tonisch wirkt. Im Finale wird es zudem immer salziger, so dass sich ein Profil von Finesse und Geradlinigkeit, Trinkfluss und aromatischer Tiefe ergibt.