

 **Hunter McKirdy**

Les Champs des Roches VdF

 2024, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007261

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Wakame Salat mit Avocado, Mango und Frischkäse (vegetarisch)

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit geriebenen Zitronenzesten
und Fenchelmus

Dünnes Kalbsschnitzel mit Salbeisauce und Reiscake

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2025

Info zum Wein:

Am östlichen Fuß des Hügels, auf dem Zellenberg liegt, befindet sich ein kleiner

Hügel aus Kiesablagerungen, bekannt als Burgreben. Dies war das endgültige

Ziel der Moräne, die während der Mindel-Vereisung in den Vogesen entstanden war

In einer Gegend, die von schweren Kalkstein-Mergel-Böden dominiert wird, wirken diese „Feldsteine“ optisch deplatziert. Sie bestehen aus einer flachen, 25 cm tiefen Schicht

aus Kies über einem Untergrund aus Kalkstein aus dem Oligozän. Dank ihrer guten Drainage, ihrer Ostlage und einer Höhe von 230 m erwärmen sich die Böden hier schnell, was bedeutet, dass dieser früh reifende Standort am besten für Riesling geeignet ist.

Der „Les Champs des Roches“ besteht zu 100 % aus Riesling und vereint aromatische

Komplexität mit kristalliner Frucht und lebhafter Säure. (Hunter Mc Kirdy)

Farbe:

Helles, kristallklares gelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Les Champs de Roches Riesling hält sich mit fruchtigen Aromen in seiner Jugend noch zurück, er fokussiert auf glasklare und bestechende Mineralität, die sich in Form von zerstoßenem Gestein und Muschelschalen äußert, ja man hat das Gefühl die Meeresbrise förmlich in der Nase zu verspüren. Mit Sauerstoff dringen feine Anklänge von Aprikose, weißer Pfirsich und Holunderblüte hervor.

Gaumen:

Wie in der Nase zeigt er sich noch als echter Rohdiamant er wirkt elegant, filigran und betört mit seiner klaren und präzisen Säure, die überaus mundwässernd wirkt. Ein Wein, bei dem es einem mit jedem Schluck nach einem Weiteren verlangt, wer das neue und moderne Elsass sucht hier ist es. Die Speisenauswahl sollte puristisch und fokussier gewählt sein, im Charakter wie er selbst.