

 **Hunter | McKirdy**

Le Jardin de la Source VdF

 2023, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990007255

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Buchot-Muscheln mit Kräutern und Pfeffer (Meeresfrüchte)

Hamachi mit Ponzu, gekochter Milch und weißen
Johannisbeeren (Fisch)

Abgetropfter Schafmilchjoghurt mit Yuzucrème und
Fenchelsaat (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.01.2025

Informationen zum Wein

Nur einen kurzen Spaziergang vom Dorf entfernt und mit einer natürlichen Quelle gesegnet, war der Ort, der früher als *Brunnelgärten* bekannt war, bis in die späten 1960er Jahre ein lokaler Gemüsegarten. Dieser nach Osten ausgerichtete Ort profitiert von der Morgensonne und ist gleichzeitig durch den Schatten des darüber liegenden Dorfes vor der extremen Nachmittagshitze geschützt. Der *Jardin de la Source* ist ein winziger, geschützter Weinberg, der fast vollständig von Bäumen und Hecken umgeben ist. Er ist eine üppig grüne Oase mit tiefen, kalten, aber auch fruchtbaren Kalkmergelböden aus dem frühen Jura. Die Reben dieses Weines wurden als erste auf diesem mäßig geneigten, 250m hoch gelegenen Terroir gepflanzt und sind heute über 50 Jahre alt. *Le Jardin de la Source* besteht zu 100 % aus Pinot Blanc.

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. Jolène Hunter und Paul McKirdy nennen dies eine Champagne-Pressung. Der Saft wurde dann ohne Débourage 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 SO₂. Vor der Füllung wurde lediglich eine minimale Menge Sulfite hinzugefügt.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Dieser *Pinot Blanc* wirkt geradlinig und kompakt mit Noten von Sauerteigbrot, Säuren und ganz hellen Früchten. Es findet sich ein wenig Kräuterinfusion und mit Wärme sogar ein Hauch von süßen Gewürzen.

Gaumen

Am Gaumen ist dies ein beeindruckend geradliniger und kompakter Pinot Blanc, der zunächst von drängenden Säuren getrieben wird und sehr straight wirkt. Dann, mit Luft, öffnet er sich, wird weicher und saftiger, erinnert ein wenig an Muscadet mit seinen jodigen Noten und den zerstoßenen Muschelschalen, mit seinem Salz und der hefigen Anmutung, die ein wenig Süße evoziert. Schließlich hat man auch noch einen Hauch von Fenchelsaat am Gaumen, vermischt mit Salzzitrone im langen Finale.