Huet

Le Mont Moelleux 1ère Trie

, 750 ml

France,

9950401198

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	76 g/l
Acidity content:	7.8 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Hummer mit Zitronen-Ingwerbutter

(Meeresfrüchte, Hummer & Langusten)

Leberpaté mit karamellisierten Äpfeln

(Innereien, Leber)

Haselnussauflauf mit Birnen, Zimt und Kardamom

(Dessert, Soufflé, Auflauf)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.08.2018

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen ist der Le Mont Moelleux 1èr Trie dicht mit hoher Viskosität und großer Komplexität. Mit kandierten Früchten, Rosinen, gedörrten Feigen und Apfelringen scheint die Frucht derzeit im Vordergrund zu stehen. Die Säure ist ist reif, lebendig und von feinster Struktur und agiert wie ein Computerprogramm im Hintergrund. Die Gerbstoffe statten ihn aus mit allem, was es für ein langes Leben braucht. Mit festem Druck am Gaumen hat er einen frischen Trinkzug und immense Spannung, die ihn ins ambrosilae Finish mit epischem Nachhall begleitet. Dies ist einer der Weine, die den weltweiten Ruf der großen, edelsüßen Vouvrays begründen.
Farbe
tiefes Goldgelb

Nase
Der *2017er Le Mont Moelleux 1ère Trie* ist ein grandioser Wein, und das merkt man schon in der ersten Sekunde. Die Frucht wurde rund einen Monat früher gelesen als üblich, sodass sich nur wenig Botrytis gebildet hatte. Der Wein wirft nur so um sich mit reifem Kernobst und ebenso mit etwas Steinobst, das mit Luft immer dominanter wird. Ingwer findet man hier ebenso wie Bitterorangen, ein wenig Honig, Salzmandeln, Nougat und eingelegte Gartenkräuter. All das befindet sich im Fluss, verändert sich; denn der Wein führt ein Eigenleben und zeigt immer neue Facetten.

Gaumen
Die bemerkenswerte Präzision, die sich durch den gesamten Jahrgang zieht, findet in diesem Wein ihren Höhepunkt. Die 65 Gramm Süße wirken sehr beschwingt und sehr harmonisch im gesamten Gefüge, die gelbe Frucht ist reif und doch fein. Die Phenolik sorgt für Substanz, die Textur ist viskos, die Säure lebendig sowie absolut präzise und fein, alles durchdringend und in der Schwebe haltend. Dazu verbindet sich der Reigen von Marillen und Quitten, Dörrpflaumen und Kumquats mit Gewürzen und salzigen Noten zu einem grandiosen, langen Finale. All das steht natürlich noch am Anfang einer Entwicklung, die sich über Jahrzehnte hinweg weiterverfolgen lassen und immer beeindruckender werden wird.