Huet

Le Mont demi sec

, 750 ml

France,

9950401262

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	20 g/l
Acidity content:	5.4 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Risotto mit Schellfisch, Carpaccio vom Kaisergranat und Parmesan-Emulsion (Fisch, Meeresfrüchte)
2. Dorade mit Muschelsauce und karamellisierten Karotten (Fisch)
3. Tarte mit Mandeln, Rhabarber und Himbeeren (Dessert)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.01.2025

Hilker:

Am Gaumen präsentiert er sich sehr charmant mit feiner Süße. Die mineralischen Noten der Nase kommen hier noch stärker zum Tragen und regen angenehm an. Untermalt ist das Ganze von einer frischen Säure und einer feinen Gerbstoffnote. Der Wein hat Gripp und Tiefe. Im langen Nachhall treffen wir auf Eindrücke, die geschmacklich an Bitterorangenkonfitüre und Orangenzesten erinnern. Ein überaus spannender Weißwein, der erst am Beginn seiner Entwicklung steht und der sich in den nächsten Jahren wunderschön entwickeln wird.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.

Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Der 2023er *Le Mont Demi-Sec* präsentiert sich in diesem Jahrgang auf wunderbare Weise zart und verführerisch. Er offeriert zwar, wie immer, die dunkelsten Noten, doch hat man gar nicht den Eindruck, dass man auf diesen Wein, so wie meist, noch warten müsste – auch wenn es sich natürlich lohnt, ihn beiseitezulegen. Im Auftakt dominieren Blüten und Blütenhonig, gelbe Äpfel, Quitten und Weiße Johannisbeeren, etwas Karamell und Rauch, dann wieder Minze und Verbene.

Gaumen
Die 20 Gramm Restzucker des 2023er *Le Mont Demi-Sec* nimmt man, wie so oft, kaum wahr.
Die Balance aus Restsüße und Säure, aus Tiefe und schwebender Leichtigkeit, aus dunkelwürzigen Noten und weißen Blüten ist perfekt. Alles wirkt präzise, hat Spannung und Dichte und wirkt gleichzeitig unbeschwert und spielerisch, fast süffig und mundwässernd salzig. Ein großartiger *Demi-Sec*!