

 **Huet**

# *Le Mont Moelleux*

 , 750 ml

 **France,**

 **9950401264**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 74 g/l

**Acidity content:** 5.1 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Knollensellerie, großzügig gesalzen mit dem Schaum einer mit Thymian und Zitronen aufgegossenen Marinière (Meeresfrüchte, Fisch)

Getrüffelter, in Chinin Moelleux geschmorter Chicorée mit Carpaccio von der Jakobsmuschel (Meeresfrüchte)

Sanft geschmorter würziger Kürbis mit Kardamom, Kurkuma und Chilischote (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.01.2025

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist der *2017er Le Mont Moelleux* schon jetzt beeindruckend komplex. Die 53 Gramm Süße wirken hier keinesfalls aufdringlich, eher im Gegenteil fragt man sich, wo er die überhaupt versteckt hat, so klar wird die Süße von den 4,9 Gramm Säure balanciert. Der Wein ist überaus stimmig und präzise. Vor allem die Säurestruktur und die vitale Mineralität begeistern, ebenso die feinen Noten indischer Gewürze, herber Orangen und steiniger Komponenten. Im langen Finale dann erscheint die an Honig erinnernde Süße, gepaart mit Salzmandeln, in einem furiosen, langen Finale. Was für ein stimmiger Wein und was für ein Potential!

## **Farbe**

beginnendes Goldgelb

## **Nase**

Der *2023er Le Mont Moelleux* wirkt in der Nase deutlich dunkler und auch reifer als der *Le Mont Demi-Sec*. Es ist ein dichter Wein, der Noten von Quitten, Kumquats und Mango mit braunem Zucker, Gestein und Rauch verbindet, reif, aber ganz präzise und geordnet wirkt, dazu elegant und komplex.

## **Gaumen**

Aum Gaumen wird einmal mehr die Größe des Terroirs deutlich. Zwar besitzt der *2023er Le Mont Moelleux* mehr als dreifach so viel Restzucker wie der leichtere *Demi-Sec*, doch die Balance ist begeisternd. Die Fülle der reifen, leicht süßen Frucht wird durch eine maßgeschneiderte Säure und die dunkle Mineralität des Quarzits ausgeglichen. Der *Moelleux* besitzt Grip und eine klare Phenolik, dazu neben der satten Kernobstfrucht herbe Noten von Kumquats und Bitterorangen, Tabak und Gestein. All das wirkt überaus gekonnt, stimmig und schön.