Huet

Le Haut-Lieu demi sec

, 750 ml

France,

9950401194

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	17 g/l
Acidity content:	7 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kartoffelpuffer mit Forellenkaviar und Crème fraîche

(Fisch, Kaviar)

Wildrebhuhnpastete mit Kardamom und Ingwer

(Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn)

Marillenstrudel

(Dessert, Tarte, Kuchen)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.08.2018

Christoph Raffelt: Am Gaumen zeigt sich, dass die rund 18 Gramm Süße exzellent von der Säure gepuffert werden. Der Wein wirkt trotz der 13,5 % Alc. fast so schwebend wie ein Kabinett, und das ist faszinierend. Der *Demi-sec* ist so saftig, so cremig und gleichzeitig so elegant mit fein ziselierter Säure und einer frischen Mineralität, die wie alle Komponenten in den Weinen von Huet zunächst gar nicht als einzelner Bestandteil auffällt, sondern nur in der stets stimmigen Gesamtkomposition. Auch hier ist man gewillt, immer weiter einzuschenken und einen etwaigen Vorrat schnell zunichte zu machen, auch wenn der Wein natürlich ein großes Zukunftspotential besitzt.
Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Wie der trockene *Le Haut-Lieu* ist auch der *Le Haut-Lieu demi-sec* ein offener, heller, duftiger Wein, dessen Aromen an Nashi-Birne und Fruchtfleisch von gelben Äpfeln, Blüten von Akazien und Orangen sowie ein wenig an Honig erinnern. Doch selbst mit diesem Honig und der erahnten Süße hat der Wein nichts Schweres oder Üppiges, sondern wirkt tänzelnd und leicht, zugleich aber charaktervoll und ernsthaft.

Gaumen
Am Gaumen zeigt sich, dass die rund 18 Gramm Süße exzellent von der Säure gepuffert werden. Der Wein wirkt trotz der 13,5 % Alc. fast so schwebend wie ein Kabinett, und das ist faszinierend. Der *Demi-sec* ist so saftig, so cremig und gleichzeitig so elegant mit fein ziselierter Säure und einer frischen Mineralität, die wie alle Komponenten in den Weinen von Huet zunächst gar nicht als einzelner Bestandteil auffällt, sondern nur in der stets stimmigen Gesamtkomposition. Auch hier ist man gewillt, immer weiter einzuschenken und einen etwaigen Vorrat schnell zunichte zu machen, auch wenn der Wein natürlich ein großes Zukunftspotential besitzt.