

# *Le Mont Moelleux 1ère Trie*

 1997, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401151

 Chenin Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,0 %

**Restsüße:** 85 g/l

**Gesamtsäure:** 8.3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gebackener Kürbis mit Kreuzkümmel, Ducca und**

**CousCous (vegan)**

(Gemüse & Vegetarisch, Getreide, Kürbisgewächse,

Vegane Gerichte)

**Tagine vom Seeteufel mit Safran, Schwarzkümmel**

**und Tomaten**

(Fisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Seeteufel)

**Rebhuhn aus dem Ofen mit Zwiebeln, Kurkuma und**

**Kumquats**

(Geflügel, Huhn, Zwiebelgemüse)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 18.03.2016

Farbe:

Bernsteinfarben mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Eine Nase wie ein Kontinent, wenn man denn nach Superlativen sucht, um Dichte, Komplexität und Vielschichtigkeit zu umreißen, will man Größe in ein paar Zeilen zwängen. Der Wein gleicht am ehesten einem großen Parfum, dass sich nicht allein in Kopf-, Herz- und Basisnote gliedert, sondern immer auch den Träger mit einbezieht. Und so tut es der 1997 Le Mont Moelleux 1ère Trie von der Domaine Huet einem Parfum gleich und lockt mit Orangenöl und getrocknete Quitten in der Kopfnote. Es folgen Kumquats, kandierte Früchte und zarte würzige Noten nach hellem Tabakblatt, weißem Pfeffer, Kurkuma und Safran. Trotz des Konglomerates an Aromen ist die Nase völlig klar, kristallin und präzise – ein Beispiel für Reife ohne Altersfirne. Superb!

Mund:

Im Antrunk zeigt sich der 1997 Le Mont saftig mit entspannt-unaufgeregter Textur. Die jugendliche Viskosität ist einem legeren Trinkfluss gewichen, klares Mundgefühl trifft perfekte Reife, etwas Limettenzeste sorgt für aromatische Frische. Drahtig flirrend fließt er über Gaumen mit einem feinen, pikanten Säurenerv und einem wuchtig-mineralischem, wohligen Nachhall. Ein Wein der über ausreichende Luftzufuhr gewinnt und aus großen aber geschlossenen Weißweingläsern genossen werden sollte.