Huet

Le Mont Moelleux 1ère Trie

2018, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401211

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	95 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pastete von der ungestopften Gänseleber mit frischem Apfel

(Geflügel)

Scharfer Thai-Salat mit Sternanis, Zimt und Rinderfiletstreifen

(Fleisch)

Gebackene Holunderblüten mit weißem Ingwer-Schokoladen-Eis und Vouvray-Sabayone

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2020

Info zum Wein:

Oberhalb der Tuffeau-Höhlen des Anwesens auf dem ersten Vouvray-Plateau in Südlage befindet sich Le Mont, einer der am meisten geschätzten Weinberge in der Appellation, bekannt für seine Historie und langlebige Weine.

Info zur Lage:

Neun Hektar kieseliger Feuersteinboden und tiefgrüner Ton sorgen für einen einzigartigen Ausdruck der Sorte Chenin Blanc. Sein Terroir bringt Intensität und Mineralität sowie eine raffinierte Struktur, unterstützt von einer schönen Säure, hervor.

Farbe:

Funkelndes, dichtes Goldgelb.

Nase:

Der 2018er Vouvray Le Mont 1ère Trie Moelleux duftet nach getrockneten Aprikosen, Orangenzesten, Orangenkonfitüre, Quitte, Apfel, weißer Schokolade und Akazienhonig. Nach längerer Öffnung dringen immense frische Aromen von Passionsfrucht und Ingwer hinzu. Elegant, dicht und in sich geschlossen ist dieser faszinierende Tropfen, ganz am Anfang seiner Entwicklung.

Gaumen:

Am Gaumen erkennt man wie in der Nase die Komplexität und Facetten dieses edelsüßen Tropfens. Neben der Süße wartet er mit einer frischen Säure, einer eindringlichen Mineralität, einer packenden Salzigkeit und anregenden Würze auf. Der lange Nachhall verweist nicht nur auf sein fantastisches Reifepotential, sondern auch darauf, dass er sich gerade erst ganz am Anfang seiner Blüte befindet. Gigantischer Stoff, die Karaffe und große Gläser oder noch ein paar Jahre Geduld sind gefragt!