

 **Huet**

Le Mont Moelleux 1ère Trie

 2016, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401183

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 92 g/l

Gesamtsäure: 8.5 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Apfelkuchen

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

Leberwurstbrot

(Innereien, Leber, Leberwurst)

Blauschimmelkäse

(Käse, Blauschimmel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.08.2017

Farbe:

Sattes Goldgelb mit Bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2016 Le Mont Moelleux 1^{er} Trie zeigt sich am Gaumen mit kerniger Präsenz. Nüsse, Montelimar Nougat und gebrannte Mandeln sorgen für die würzig-röstigen Noten, Trockenfrüchte wie Birnen, Quitten und Aprikosen sorgen für satte Frucht, ein paar Renekloden sind auch mit an Bord. Orangeat, getrocknete Feigen und Haselnuss Brioche ergänzen die enorm komplexe Nase, die sich in stetem Wandel befindet.

Mund:

Am Gaumen ist der Le Mont Moelleux 1^{er} Trie dicht mit hoher Viskosität und großer Komplexität. Mit kandierten Früchten, Rosinen, gedörrten Feigen und Apfelringen scheint die Frucht derzeit im Vordergrund zu stehen. Die Säure ist reif, lebendig und von feinsten Struktur und agiert wie ein Computerprogramm im Hintergrund. Die Gerbstoffe statten ihn aus mit allem, was es für ein langes Leben braucht. Mit festem Druck am Gaumen hat er einen frischen Trinkzug und immense Spannung, die ihn ins ambrosialen Finish mit epischem Nachhall begleitet. Dies ist einer der Weine, die den weltweiten Ruf der großen, edelsüßen Vouvrays begründen.