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 1èr 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 1èr 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 ist reif, lebendig und von feinster 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 ambrosilae Finish mit epischem Nachhall begleitet. Dies ist einer der Weine, die den weltweiten Ruf der großen, edelsüßen Vouvrays begründen.