Huet

Le Mont Moelleux

2015, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401168

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	62 g/l
Gesamtsäure:	7.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seezunge mit frittierter Petersilie in Beurre blanc

(Fisch, Seezunge)

Kaisergranat im Sesammantel mit Ingwerbutter

(Meeresfrüchte, Hummer & Langusten, Wurzelgemüse)

Datteltajine mit Basmati, Ingwer und Kardamom (vegetarisch)

(Wurzelgemüse, Basmatireis, Vegetarische Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.07.2016

Wein

Huet, Le Mont Moelleux 2015, Vouvray

Farbe

goldgelb

Nase

Der »Le Mont Moelleux« ist im Jahr 2015 ein mysteriöser, gleichsam dunkler Wein. Das gilt auch für den Moelleux, der zwar ein wenig mit exotischen Aromen von Ananas und Mango spielt, aber vor allem von rauchig-würzigen Noten bestimmt wird, in denen es ein Aufblitzen von Feuerstein gibt, einen Duft von geräuchertem Heu und von feuchtem Gemäuer, in dem jemand etwas Indisches mit Ingwer, Safran, Quitten und Senfmehl zubereitet.

Gaumen

Im Mund ist der 2015er Le Mont Moelleux schon jetzt beeindruckend komplex. Er verändert sich von Minute zu Minute, bleibt aber trotzdem immer bei sich. Er ist durch und durch der von Silex und Tuffstein stammende Le Mont, der zwar Aprikosen und Mangos, Reineclauden, Kumquats und eine Note von gelbem englischen Weingummi liefert, der aber seine Größe vor allem durch den Extrakt, durch die Stoffigkeit am Gaumen und die vibrierende mineralische Säure erhält, die die Menge an Süße locker wegsteckt. Die Bitternoten der Agrumen erweitern noch den erfrischenden Aspekt, den der Le Mont bietet. Die Balance, die Tiefe und Länge sind begeisternd – vom Potential dieses Moelleux, das sicher bei vierzig, wenn nicht bei mehr Jahren liegt, gar nicht zu reden.