Huet

Le Haut-Lieu demi-sec

2018, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401202

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	18 g/l
Gesamtsäure:	6.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pastinaken-Gorgonzola-Feigen-Gratin

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern mit Grapefruitspalten

(Meeresfrüchte)

Languste gebraten mit Zitronen-Ingwer-Butter

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2020

Info zum Wein:

Bei einem Besuch im Dorf Vouvray im Jahr 1928 verliebte sich die Familie Huet in den Charme dieses Grundstücks, zu dem ein fünf Hektar großes Weingut gehörte. Im selben Jahr gekauft, stellt es den Ursprung der Domaine dar.

Info zur Lage:

Heute besteht der Weinberg aus fünfzehn Hektar oberhalb des Vouvray-Plateaus. Der tiefbraune Ton von Haut-Lieu sorgt für Fruchtigkeit und Frische in den Weinen.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2018er Vouvray Le Haut-Lieu Demi Sec präsentiert sich äußerst charmant in der Nase. Er duftet hellfruchtig nach Honigmelone, reifer Ananas, Quittenkompott und frischer Grapefruit. Betörend wirken der florale Duft, der an Akazie, Holunderblüte und Flieder erinnert, und die süßlichen Noten von Blütenhonig und Zitronat. Durch seine tiefgründige Mineralität und Anklänge von frischem Ingwer und Koriander entsteht ein jugendlicher und äußerst erfrischender Anstrich.

Gaumen:

Frisch und jugendlich zeigt er sich auf der Zunge. Die elegante Süße wird von einer anregenden, verspielten Säure und einer herben Grapefruitnote begleitet – ein salzig anmutender und halbtrockener Wein, der sich erst am Beginn seiner Trinkreife befindet und der sich in den nächsten Jahren noch hervorragend entwickeln wird. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt genießen möchte, sollte ihn wenn möglich dekantieren und nicht zu kühl aus einem größeren Glas genießen.