

 **Huet**

# *Le Haut-Lieu sec*

 2024, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401266

 Chenin Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 6 g/l

**Gesamtsäure:** 8.6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Safran-Beurre-Blanc und Grapefruitspalten  
(Meeresfrüchte)

Gebackene Artischockenherzen mit Safran-Aioli (vegetarisch)

Jeon, Kimchi-Pfannkuchen mit Frühlingslauch (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

## Informationen zum Wein

Der Haut-Lieu ist der Weinberg, der den Ursprung des Weinguts Huet bildet. Die Familie Huet besuchte das Dorf Vouvray erstmals 1928 und war von dem Anwesen, das heute das Weingut bildet, und dem fünf Hektar umfassenden Weinberg Le Haut-Lieu so begeistert, dass sie beide erwarb und das Weingut Huet gründete. Le Haut-Lieu liegt auf dem Plateau von Vouvray und ist geprägt von tiefbraunem Lehm mit ein wenig Feuerstein und Kreide im Oberboden. Den Oberboden nennt man örtlich *Aubuis*. Das Grundgestein besteht aus gelbem Tuffeau-Kalkstein, und der liegt vier Meter tief.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der 2023er *Chenin Blanc sec* aus Huets ältester Einzellage Le Haut-Lieu (1928) ist ein hellfruchtiger, lebendiger, duftiger und zunächst verspielt wirkender Wein mit Noten von gelben und roten Äpfeln, Quitten und Birnen mit Saft und Schalen und einem Hauch von Wachs und Quittenflaum.

## Gaumen

Der *Chenin Blanc* wirkt lebendig, frisch, mineralisch und glockenklar. Es ist auch am Gaumen ein hellfruchtiger, saftiger und aromatisch heller Wein, der schwebend und doch auch tief und komplex wirkt. Es gibt Noten von mürben Äpfeln und Birnen, blonden Tabak und etwas Getreide. Der *Haut-Lieu* ist ein purer, feiner Wein mit einem feinen Säurestrang und Salzigkeit.