Huet

Le Haut-Lieu demi-sec

2017, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401194

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	17 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kartoffelpuffer mit Forellenkaviar und Crème fraîche

(Fisch, Kaviar)

Wildrebhuhnpastete mit Kardamom und Ingwer

(Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn)

Marillenstrudel

(Dessert, Tarte, Kuchen)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.08.2018

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Wie der trockene *Le Haut-Lieu* ist auch der *Le Haut-Lieu demi-sec* ein offener, heller, duftiger Wein, dessen Aromen an Nashi-Birne und Fruchtfleisch von gelben Äpfeln, Blüten von Akazien und Orangen sowie ein wenig an Honig erinnern. Doch selbst mit diesem Honig und der erahnten Süße hat der Wein nichts Schweres oder Üppiges, sondern wirkt tänzelnd und leicht, zugleich aber charaktervoll und ernsthaft.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich, dass die rund 18 Gramm Süße exzellent von der Säure gepuffert werden. Der Wein wirkt trotz der 13,5 % Alc. fast so schwebend wie ein Kabinett, und das ist faszinierend. Der *Demi-sec* ist so saftig, so cremig und gleichzeitig so elegant mit fein ziselierter Säure und einer frischen Mineralität, die wie alle Komponenten in den Weinen von Huet zunächst gar nicht als einzelner Bestandteil auffällt, sondern nur in der stets stimmigen Gesamtkomposition. Auch hier ist man gewillt, immer weiter einzuschenken und einen etwaigen Vorrat schnell zunichte zu machen, auch wenn der Wein natürlich ein großes Zukunftspotential besitzt.