Huet

Cuvée Constance

, 500 ml

France,

9950401212

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	173 g/l
Acidity content:	8.9 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Scharfer Grapefruitsalat mit Thaibasilikum und gerösteten Cashewnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gänseleber-Crème Brûlée mit Cassis-Rote Bete-Eis

(Geflügel)

Rhabarber-Baiser-Tarte mit frischer Minze

(Dessert)

Tasting review

by Christina Hilker on 22.05.2020

Die ganze Präzision der Chenin Blanc-Traube zeigt sich hier in dieser durch Botrytis sehr konzentrierten, edelsüßen Cuvée. Noten von Zitronenmelisse und Orangenblüten prägen das Bukett. Schöne Festigkeit im Mund, im Finale Aromen von gerösteten Mandeln. Für Freunde erlesener edelsüßer Spezialitäten ein absolutes Muss!
Farbe:
Leuchtender und güldener Bernstein.

Nase:
Im Jahr 2016 betört die Cuvée Constance mit satter Honignote, kandierter Orange, süßem Cassis, Rhabarber und Passionsfrucht. Mit jedem Atemzug changiert das komplexe und faszinierende Aroma und es kommen Noten von Earl Grey Tee, Kardamom und Galgant hinzu. Zugleich eröffnen sich reizvolle frische Anklänge von Zitronenmelisse, Brennnessel und Cassis-Blatt. Ein wahres Feuerwerk steckt in dieser Rarität!

Gaumen:
Ölig und komplex ergießt sich dieser edle Tropfen auf der Zunge, mit betörender Frische eingebettet in die fulminante Süße. Druckvoll und mineralisch salzig ist der Mittelbau, der Trinkfluss durch die Säure und den feinen Gerbstoff überaus anregend, der Nachhall lang und animierend. Fantastisches Elixier mit großartigem Reifepotential, das aber auch unmittelbar zum Träumen und Schwelgen – und zu kreativer Küche einlädt.