

 **Huet**

Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie

 , 750 ml

 France,

 9950401170



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 112 g/l

Acidity content: 9 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Hummer auf Sauce Maltese mit Estragonschaum

(Meeresfrüchte, Hummer & Langusten)

**Gebratene Gänseleber mit Cotignac d'Orléans und
Ziegenquark**

(Gans (Fleisch), Käse, Frischkäse, Innereien, Leber)

**Geröstete Ananas mit Tamarinde, Ingwer, Chili und
Kokoseis**

(Dessert, Sorbet, Eis, Wurzelgemüse, Südfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.07.2016

Dieses komplexe Aromenspiel im Duft erfordert einen ersten Schluck. Hat man den erst einmal auf der Zunge, wird die Freude über diesen Wein noch größer. Der *Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* verfügt zwar mit 93 Gramm über die höchste Süße der drei *»Première Trie«*, aber gleichzeitig auch über die tiefste Mineralik und die größte Tiefe. Es ist ein großer Wein, zwar noch im Werden, aber schon jetzt elegant und verführerisch, pikant in seinen Aromen von Zitruschalen, salzig mit den Noten von Stein und mit ein wenig Botrytis, saftig in seiner weiß- und gelbfleischigen vielschichtigen Frucht von Pfirsichen, Quitten, Papayas, gelben Pflaumen, Orangen und Melonen.

Wein

2015 Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie Huet, Vouvray

Farbe

tiefes Goldgelb

Nase

Alles an dieser 1ère Trie zeigt üppige Reife, Tiefe und Komplexität. Der *»Clos du Bourg«* duftet nach einem großen Korb mit vollreifen Steinobstfrüchten, frisch aufgeschnittenen Mirabellen, Aprikosen und Pfirsichen, und das Gleiche gibt es noch einmal in kandierter und getrockneter Form. Dazu gesellen sich Honigmelonen, Kumquats und Sultaninen. Über allem liegt ein geradezu betörender Nebel von Butterscotch.

Gaumen

Die 1ère Trie ist zweifelsohne ein Wein, den man jetzt in den Keller legen sollte, um die erste Flasche vielleicht in fünf Jahren zu öffnen und die letzte vielleicht in fünfzig. Und doch macht es einem der Clos du Bourg sehr schwer, ihn nach der ersten Probeflasche einfach wegzulegen. Zu saftig präsentiert er sich schon jetzt, zu perfekt ist die Säure des 2015er Jahrgangs, als dass man die Größe dieses Weins nicht jetzt schon genießen möchte. Der Clos du Bourg präsentiert sich geradezu sämig auf der Zunge. Die Frucht von Pfirsich, Quitten, Papaya, gelben Pflaumen, Orangen und Melonen ist so konzentriert wie vielschichtig. Die Gewürze, die hier mit hineinspielen, verlangen geradezu nach einer Kombination mit arabischer oder asiatischer Küche, die von Curry, Safran, Kokos und Ingwer geprägt ist. Doch auch die klassische französische Küche hat natürlich passende Antworten auf diesen großen Chenin Blanc.