Huet

Le Mont Moelleux

, 750 ml

France,

9950401152

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	33 g/l
Acidity content:	8.6 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gedörrte Birnen mit leichter Curry-Nage und Curryblättern auf Safran-Risotto (vegan)

(Risotto, Obst & Nüsse, Kernobst, Curry-Gerichte, Vegane Gerichte)

Muscheln aus dem Safran-Fond mit Lorbeer

(Meeresfrüchte, Austern & Muscheln)

Gerösteter Fasan mit Speck und Salbei

(Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn, Speck, Schinken (Schwein), Gewürzgemüse)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 18.04.2016

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist der *2017er Le Mont Moelleux* schon jetzt beeindruckend komplex. Die 53 Gramm Süße wirken hier keinesfalls aufdringlich, eher im Gegenteil fragt man sich, wo er die überhaupt versteckt hat, so klar wird die Süße von den 4,9 Gramm Säure balanciert. Der Wein ist überaus stimmig und präzise. Vor allem die Säurestruktur und die vitale Mineralität begeistern, ebenso die feinen Noten indischer Gewürze, herber Orangen und steiniger Komponenten. Im langen Finale dann erscheint die an Honig erinnernde Süße, gepaart mit Salzmandeln, in einem furiosen, langen Finale. Was für ein stimmiger Wein und was für ein Potential!
Farbe:
Goldgelb mit leuchtenden Reflexen, strahlend und klar.

Nase:
Der 1995 Le Mont Moelleux von der Domaine Huet überwältigt einen förmlich mit seinen komplexen Aromen, die wie ein Laser aus dem Kelche strahlen: Die tiefe, gelbfruchtige Nase erscheint einem zunächst höchst komplex, fast bolide, bis sie sich fein parzelliert wie ein Kaleidoskop das stets neue Muster schafft. In der Kopfnote zarte florale Aromen nach Orangenzesten und Akazienblüte, in der Herznote gelbe Früchte wie Quitten, vollreife Birnen und gelbes Dörrobst. Die fruchtig opulenten Aromen werden ergänzt durch dezent würzige, ätherische Noten nach Rosmarin, Kerbel, etwas englischem Sellerie sowie einer Handvoll Curryblättern nebst Honigwabe und Salzkaramell.

Mund:
Am Gaumen strahlt der Wein minimalistisch frisch mit erstaunlich schlanker Statur. Die Opulenz der Nase verstrafft sich mit jedem Schluck zu einem druckvoll-mineralischem Trunk, der durch präzise gezeichnete Kontur das Glas unerbittlich nachfüllen lässt. Ein zarte Phenolik gibt ihm Schliff und konturiert ihn im Schlund, die reife und unglaublich lange Säure sorgt für Spannung und immense Länge. Der Wein hat eine dramatische Grundvibration die sich schlecht in Worte, aber sehr wohl in Gläser fassen lässt. Ätherisch kühler Nachhall mit fettem Bass.