

 **Huet**

# *Le Mont Moelleux*

 , 750 ml

 France,

 9950401168



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 62 g/l

Acidity content: 7.7 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Seezunge mit frittierter Petersilie in Beurre blanc**

(Fisch, Seezunge)

**Kaisergranat im Sesammantel mit Ingwerbutter**

(Meeresfrüchte, Hummer & Langusten,

Wurzelgemüse)

**Datteltajine mit Basmati, Ingwer und Kardamom**

(vegetarisch)

(Wurzelgemüse, Basmatireis, Vegetarische Gerichte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.07.2016

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!

Wein

Huet, Le Mont Moelleux 2015, Vouvray

Farbe

goldgelb

Nase

Der »Le Mont Moelleux« ist im Jahr 2015 ein mysteriöser, gleichsam dunkler Wein. Das gilt auch für den Moelleux, der zwar ein wenig mit exotischen Aromen von Ananas und Mango spielt, aber vor allem von rauchig-würzigen Noten bestimmt wird, in denen es ein Aufblitzen von Feuerstein gibt, einen Duft von geräuchertem Heu und von feuchtem Gemäuer, in dem jemand etwas Indisches mit Ingwer, Safran, Quitten und Senfmehl zubereitet.

Gaumen

Im Mund ist der 2015er Le Mont Moelleux schon jetzt beeindruckend komplex. Er verändert sich von Minute zu Minute, bleibt aber trotzdem immer bei sich. Er ist durch und durch der von Silex und Tuffstein stammende Le Mont, der zwar Aprikosen und Mangos, Reineclauden, Kumquats und eine Note von gelbem englischen Weingummi liefert, der aber seine Größe vor allem durch den Extrakt, durch die Stoffigkeit am Gaumen und die vibrierende mineralische Säure erhält, die die Menge an Süße locker wegsteckt. Die Bitternoten der Agrumen erweitern noch den erfrischenden Aspekt, den der Le Mont bietet. Die Balance, die Tiefe und Länge sind begeisternd – vom Potential dieses Moelleux, das sicher bei vierzig, wenn nicht bei mehr Jahren liegt, gar nicht zu reden.