Huet

Le Haut-Lieu demi sec

, 750 ml

France,

9950401202

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	18 g/l
Acidity content:	6.3 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Pastinaken-Gorgonzola-Feigen-Gratin

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern mit Grapefruitspalten

(Meeresfrüchte)

Languste gebraten mit Zitronen-Ingwer-Butter

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 22.05.2020

Christoph Raffelt: 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.
Info zum Wein:
Bei einem Besuch im Dorf Vouvray im Jahr 1928 verliebte sich die Familie Huet in den Charme dieses Grundstücks, zu dem ein fünf Hektar großes Weingut gehörte. Im selben Jahr gekauft, stellt es den Ursprung der Domaine dar.

Info zur Lage:
Heute besteht der Weinberg aus fünfzehn Hektar oberhalb des Vouvray-Plateaus. Der tiefbraune Ton von Haut-Lieu sorgt für Fruchtigkeit und Frische in den Weinen.

Farbe:
Funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2018er Vouvray Le Haut-Lieu Demi Sec präsentiert sich äußerst charmant in der Nase. Er duftet hellfruchtig nach Honigmelone, reifer Ananas, Quittenkompott und frischer Grapefruit. Betörend wirken der florale Duft, der an Akazie, Holunderblüte und Flieder erinnert, und die süßlichen Noten von Blütenhonig und Zitronat. Durch seine tiefgründige Mineralität und Anklänge von frischem Ingwer und Koriander entsteht ein jugendlicher und äußerst erfrischender Anstrich.

Gaumen:
Frisch und jugendlich zeigt er sich auf der Zunge. Die elegante Süße wird von einer anregenden, verspielten Säure und einer herben Grapefruitnote begleitet – ein salzig anmutender und halbtrockener Wein, der sich erst am Beginn seiner Trinkreife befindet und der sich in den nächsten Jahren noch hervorragend entwickeln wird. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt genießen möchte, sollte ihn wenn möglich dekantieren und nicht zu kühl aus einem größeren Glas genießen.