

 **Huet**

# *Le Haut Lieu Moelleux 1ère Trie*

 , 750 ml

 France,

 9950401169



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 89 g/l

**Acidity content:** 8.3 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

**Tintenfisch und Kalbsbries mit Safran und Trüffeln**

(Kalb, Meeresfrüchte, Tintenfische & Kraken, Trüffel,

Innereien, Bries)

**Gedämpfte Bananenblüte mit Kokosreis und Mango**

(vegetarisch)

(Dessert, Frucht)

**Mirabellentarte mit Zimteis und Orangenabrieb**

(vegetarisch)

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.07.2016

## Wein

Huet, Le Haut-Lieu Moelleux 1ère Trie 2015, Vouvray

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Die 1ère Trie aus der Lage »Le Haut-Lieu« hebt sich vom Moelleux durch eine etwas mostigere Note von Birnen und Äpfeln sowie eine leichte Schärfe in der Nase ab, die von der höheren Konzentration des Zuckergehaltes stammt. Der immer leichtfüßige Le Haut-Lieu wird hier etwas schwerer und dichter, die Aromen gehen über in den Bereich kandierter und getrockneter Früchte, etwas Honig und Wachs werden spürbar und doch merkt man auch hier die Frische. Die 1ère Trie zeigt sich mit Luft leicht exotisch. Die Aromen von Ananas, Papaya und Kaki verdrängen das Kernobst und verbinden sich mit einer leichten Würze.

## Gaumen

Die Haut-Lieu 1ère Trie ist ein schönes Beispiel dafür, dass eine süffig-reife Üppigkeit und eine kühle Klarheit sich nicht etwa ausschließen, sondern vielmehr befruchten. Die Säure des Haut-Lieu trägt die Süße gleichsam auf Händen. Am Gaumen dominieren die Frische und die hellen Fruchtnoten, die sich von der leicht exotischen Nase wieder den gelben und goldenen Steinobstaromen zuwenden. Bei aller Reife, die die 1ère Trie aufweist, und bei aller Süße, die hier garantiert ist, bietet die lebendige Säure einen großen Spielraum für Geschmackskombinationen.