

 **Huet**

# *Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie*

 , 750 ml

 France,

 9950401209



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 95 g/l

**Acidity content:** 5.8 g/l



## **Food recommendations**

from Christina Hilker

**Gebratene Blutwurst mit glasierten Apfelspalten auf**

**Kartoffelrösti**

(Fleisch)

**Mille-feuille von Waldbeeren und Vanillecreme**

(Dessert)

**Tarte Tatin (karamellierte Apfeltarte) mit**

**Vanilleeis**

(Dessert)

# Tasting review

by Christina Hilker on 22.05.2020

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.

Info zur Lage:

Der Clos du Bourg ist eine der ältesten Grand Cru-Parzellen in Frankreich, bestehend aus flachem Tonboden, im Untergrund Kalkstein. Der fließende Fluss Loire versorgt die Reben sanft mit Morgentau und die Südlage hilft ihnen strahlendes Sonnenlicht einzufangen, was für die Reife von Chenin sehr wichtig ist.

Farbe:

Funkelndes, dichtes Goldgelb.

Nase:

Der 2018 Vouvray Le Clos de Bourg 1ère Trie Moelleux ist von einer eindrucksvollen und dichten Mineralität geprägt und wirkt dadurch noch ein wenig verschlossen. Nach längerer Öffnung strömen Aromen von Quitte, Quittengelee, Orange, Orangenzeste, Bratapfel, Akazienhonig und Karamell hervor, begleitet von Noten, die an Zimt und weiße Schokolade erinnern. Zarte Anklänge von frischem Ingwer, Akazien und Holunderblüten sind ebenfalls zu erkennen und runden das komplexe Aromenspiel wunderschön ab.

Gaumen:

Seidig und süß gleitet er über die Zunge. Seine Säure verleiht ihm einen erfrischenden Anstrich, sein feiner Gerbstoff und die salzigen Anklänge steuern unwahrscheinliche Präzision bei, es kommt ein Geschmack von frisch gekochtem Apfelmus hinzu. Er wirkt zu keinem Zeitpunkt sättigend oder gar süß, sondern anregend und verführerisch, ja unglaublich belebend. Er steht ganz am Anfang seiner Entwicklung und wird sich in den nächsten Jahren noch hervorragend entfalten. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt genießen möchte, sollte ihn wenn möglich dekantieren und nicht zu kühl aus einem größeren Glas trinken.