Huet

Le Haut Lieu Moelleux 1ère Trie

2003, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401254

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Short Rips mit Cajun-Rub auf gegrilltem Romana-Salat mit Papaya

(Fleisch)

Lammragout mit Linsen, Birnen und Salbei

(Fleisch)

Pistazien-Makronenkuchen mit Holunderblüten-Aprikosen

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

Informationen zum Wein

Der Haut-Lieu ist der Weinberg, der den Ursprung des Weinguts Huet bildet. Die Familie Huet besuchte das Dorf Vouvray erstmals 1928 und war von dem Anwesen, das heute das Weingut bildet, samt dem fünf Hektar umfassenden Weinberg Le Haut-Lieu so begeistert, dass sie beide erwarb und das Weingut Huet gründete. Le Haut-Lieu liegt auf dem Plateau von Vouvray und ist geprägt von tiefbraunem Lehm mit ein wenig Feuerstein und Kreide im Oberboden. Den Oberboden nennt man örtlich*aubuis*. Das Grundgestein besteht aus gelbem Tuffeau-Kalkstein liegt vier Meter tief. Der 2003er kommt als 20-years-after-Release direkt aus der Schatzkammer des Weingutes.

Farbe

Dunkles, leicht braunes Goldgelb

Nase

Der *Le Haut Lieu Moelleux »Première Trie« 2003* bietet von Beginn ein beeindruckendes Volumen und eine breitgefächertes Aroma von kandierten Orangen und Orangenschalen, Grapefruits, Quitten, Datteln und Feigen, etwas Ingwer und einer bedeutenden Menge Mokka, Salzkaramell und Kardamom.

Gaumen

Am Gaumen wird schnell klar, dass der Wein aus einem warmen, konzentrierten und sonnigen Jahrgang stammt. Der*Le Haut Lieu Moelleux »Première Trie« 2003* wirkt hier noch dichter und üppiger als im Duft. Dabei füllt er den Gaumen wunderbar mit seiner Frucht und seiner fast schon sirupartigen Konsistenz aus. Auch hier verbindet sich das Aroma der Frucht mit viel Mokka, weißem Nougat und Karamell. Und doch schafft es der Wein, dass er nicht ins Pappige kippt sondern auf der frischen, saftigen Seite bleibt und man mit großer Wonne den nächsten und übernächsten Schluck kaum erwarten kann.