Huet

Le Haut Lieu Moelleux 1ère Trie

1993, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401239

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	61 g/l
Gesamtsäure:	9.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Perlhirse mit roten Linsen, Ingwer und Kumquats

(Gemüse & Vegetarisch)

Bresse-Huhn mit Champignons und Oliven in einer cremigen Sauce

(Geflügel)

Kalbsragout mit Quitten

(Fleisch)

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.

Beim *Le Haut-Lieu Moelleux »Première Trie«* handelt es sich um einen restsüßen Wein, in den die ersten mit Botrytis behafteten Trauben Eingang gefunden haben. Restsüße heißt im Falle des 1993ers 61 Gramm Zucker bei 9,3 Gramm Säure.

Der 1993er kommt als 30-years-after-Release direkt aus der Schatzkammer des Weingutes. Es ist ein rarer Wein, da es der letzte Jahrgang aus den alten Reben war, die die legendären 1947er und 1945er hervorgebracht haben. 1994 wurde der Weinberg neu angelegt. Der 1993er ist von denselben Reben wie die legendären 1947er und 1945er!

Farbe

Intensives Bernstein mit leichter Weinsteintrübung

Nase

Der *Le Haut Lieu Moelleux »Première Trie«* 1993 ist ein zunächst leiser Wein, der mit der Zeit immer eindringlicher wird. Klassischer könnte der Wein dabei kaum wirken. Das ist Vouvray in Reinform mit Noten von gedörrten Feigen und kandierten Aprikosen. Dazu kommen gebackene Orangen und Mandeln wie in einem mallorcinischen Kuchen. Dazu findet sich gebranntes Salzkaramell, etwas Ingwer und Jod. Obwohl das alles sehr dicht verwoben wirkt, zeigt sich hier immer noch etwas irisierend Helles und Leichtfüßiges.

Gaumen

Auch hier präsentiert sich ein dichter Wein, der dunkel und mysteriös wirkt. Er wirkt perfekt gealtert. Der Wein besitzt zwar eine Süße. Diese fällt aber durch die schwebend leicht wirkende, lebendige, beeindruckend jung wirkende Säure kaum auf, sondern schwingt einfach so mit. Neben Anklängen von Honig, karamellisierten Birnen und Äpfeln sind es dunkle

Gewürze und Gesteinsnoten, die hier Dimensionen von Tiefe eröffnen. Der Wein schließt ab mit einer leicht pfeffrigen Note. Ein Ereignis!