Huet

Le Haut Lieu Moelleux 1ère Trie

2018, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401208

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	79 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gelbe Linsen mit Datteln, Honig und Jalapeño Chilis

(Gemüse & Vegetarisch)

Wilder Spinat auf gegrilltem Baguette mit Béchamel und Schinken

(Fleisch)

Walderdbeeren mit Pfirsich und Vouvray-Minz-Gelee

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2020

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, dichtes Goldgelb mit feinen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2018 Vouvray Le Haut-Lieu 1ère Trie Moelleux zeigt sich mit beeindruckender offener Nase, die an Apfel, Apfelmus, Quitte, Quittengelee, weißes Pfirsichmus und reife Birne erinnert. Neben der sehr präsenten Frucht deuten sich subtil feine Anis- und Ingwernoten an und ein Hauch von Akazienblüte, Kamille und Geißblatt. Zart grüne Noten von Brennnessel und Bohnenkraut verleihen ihm Spannung und Frische.

Gaumen:

Fein und subtil ist der Gaumen, neben der eleganten Süße kommen viel Zitrus und frischer Apfel zum Tragen, es folgt ein feinwürziger Anstrich, der die Zunge zusätzlich anregt. Er scheint über den Gaumen zu schweben, unbeschwert und leichtfüßig. Noch ganz am Anfang seiner Entwicklung, wird er 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.