## Huet

# *Le Mont Moelleux*

**2018, 750 ml**

**Frankreich, Loire**

**9950401207**

**Chenin Blanc**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 60 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.7 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Geflügelsuppe mit Kokosmilch und Thaibasilikum, Kaffirlimetten-Blättern, Chili, Galgant**

(Suppen & Consomées)

**Frittierte Dorade mit Zitrone und Basilikum**

(Fisch)

**Tarte Tatin, zart salzig, mit Marzipan und Aprikosen**

(Dessert)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2020

Info zum Wein:

Oberhalb der Tuffeau-Höhlen des Anwesens auf dem ersten Vouvray-Plateau in Südlage befindet sich Le Mont, einer der am meisten geschätzten Weinberge in der Appellation, bekannt für seine Historie und langlebige Weine.

Info zur Lage:

Neun Hektar kieseliger Feuersteinboden und tiefgrüner Ton sorgen für einen einzigartigen Ausdruck der Sorte Chenin Blanc. Sein Terroir bringt Intensität und Mineralität sowie eine raffinierte Struktur, unterstützt von einer schönen Säure, hervor.

Farbe:

Mittleres Goldgelb.

Nase:

Der 2018er Vouvray Le Mont Moulleux zeigt sich lebendig, kraftvoll und frisch mit Quitte, Birne, Apfel und Honigmelone. Reif, aber nicht süß, dafür belebend und duftig. Ein femininer und betörender Tropfen mit Tiefgang, immer noch jugendlich verschlossen, also ab in die Karaffe damit.

Gaumen:

Cremige Frucht und Süße im Auftakt, feine Salzigkeit und belebende Säure, zitrisch, kräutrig und tänzerisch. Mit Sauerstoff gesellen sich Eindrücke von kandiertem Ingwer, Zimt und subtil Gewürznelke hinzu. Man neigt dazu ihn zu trinken, ja auszutrinken – aber die Reise, die er vor sich hat, ist lang. Er bringt sehr gutes Potential mit.
Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.