Huet

Vouvray Pétillant Brut

2017, 750 ml

Frankreich, Loire

Crémant

9950401236

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Coq au Chenin mit gerösteten Kartoffeln

Linsen-Curry mit Wurzelgemüse, Kokosmilch und Koriander

Terrine von der Forelle mit Meerrettich, Gurke und Dill

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.10.2024

Farbe:

Golden leuchtendes Strohgelb mit hellen Reflexen und gleichmäßiger Perlage

Nase:

Der Chenin Blanc vereint eine Vielzahl konträrer Aromen, die sich zu einem homogenen Bild fügen. Kandierter Ingwer und Akazienhonig dominieren zunächst. Dahinter reihen sich Frucht, Kräuterwürze und balsamische Komponenten ein. Khaki, Pfirsich als Kompott und Mango sind sehr angenehm dosiert. Grapefruit sowie Mandarinen sorgen für herbe Frische. Melisse, Majoran und Oregano versprühen zarte etherische Akzente. Etwas Kurkuma, Madras-Curry und Piment setzen deutliche würzige Nuancen ab. Weißer Pfeffer sowie ein Hauch Nelke und Zimt unterstützen dies. All diese Aromen sind immer von einer linearen Kalkigkeit unterstrichen.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er dann viel maskuliner. Seine herbe Seite kommt genial zur Geltung. Das Mousseux unterstützt die Fülle und den Schmelz am Anfang herrlich. Erst langsam setzt dann die schnalzende Kohlensäure ein, um dem ein Ende zu bereiten. Es bleibt aber in diesem aufschäumenden Moment genug Zeit, die Aromen vollends zu entfalten. Seine exotischen Gewürze dominieren die immer noch angenehm portionierte Frucht. Die Würze prägt den Nachhall deutlich. Sein kalkiges Terroir hinterlässt ihren Fußabdruck in der Haptik. Sobald die Frucht aufmacht und man Würze und Mousseux hinter sich lässt, kleidet er den Mundraum mineralisch aus … und dies wiederholt er gerne im Minutentakt.