

 **Huet**

Le Mont Moelleux

 2002, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401218

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 38 g/l

Gesamtsäure: 5.7 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt, Steinpilze a la Creme,

Butterkartoffeln

(Fisch)

Risotto mit weißem Alba-Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Saltimbocca vom Kalb mit Morchelrahm

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.11.2020

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist der *2017er Le Mont Moelleux* schon jetzt beeindruckend komplex. Die 53 Gramm Süße wirken hier keinesfalls aufdringlich, eher im Gegenteil fragt man sich, wo er die überhaupt versteckt hat, so klar wird die Süße von den 4,9 Gramm Säure balanciert. Der Wein ist überaus stimmig und präzise. Vor allem die Säurestruktur und die vitale Mineralität begeistern, ebenso die feinen Noten indischer Gewürze, herber Orangen und steiniger Komponenten. Im langen Finale dann erscheint die an Honig erinnernde Süße, gepaart mit Salzmandeln, in einem furiosen, langen Finale. Was für ein stimmiger Wein und was für ein Potential!

Info:

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.

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:

Funkelndes Goldgelb

Nase:

Welch Offenbarung. Ein Füllhorn unterschiedlichster Aromen ergießt sich hier dem geneigten Genießer. Akazienhonig und Fruchtbrot. Ein wenig Nelke, Safran und heller Tabak.

Gedörnte Aprikosen und Tarte Tatin. Facettenreichtum, der nicht zu enden scheint. Weißer Pfeffer und vollreifes, gelbes Steinobst. Kandierte Ananas und getrocknete Kräuter. Auch erdige, pilzige Noten entwickeln sich mit zunehmender Temperatur und hinterlassen einen Touch von Alba-Trüffel.

Gaumen:

Der 2002er Le Mont Moelleux wirkt erstaunlich kühl und saftig. Die vielfachen Aromen der Nase kommen perfekt zur Geltung. Die Reihenfolge ist beliebig aufzustellen. Wahres Gaumen-Ping-Pong. Die Süße ist präsent, aber nicht überladen. Die Mineralität kommt wunderbar durch und wird durch den Säuredruck gefördert. Die Säure übernimmt eine entscheidene Rolle, um diesem Wein Eleganz, Leben, Frische und Trinkfreude zu liefern. Süße und Säure ergänze sich hier mal wieder kongenial. Die Aromatik haftet lange am Gaumen an. Der Wein

wirkt nie schwer, sondern leichtfüßig und verspielt. Die Süße ufert in einen herrlichen Schmelz aus. Nach annähernd 20 Jahren wirkt er nicht im Ansatz müde. Das fängt gerade erst an, richtig Spaß zu machen.