

 **Huet**

Le Mont Moelleux 1ère Trie

 2018, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401211

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 95 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Pastete von der ungestopften Gänseleber mit

frischem Apfel

(Geflügel)

Scharfer Thai-Salat mit Sternanis, Zimt und

Rinderfiletstreifen

(Fleisch)

Gebackene Holunderblüten mit weißem Ingwer-

Schokoladen-Eis und Vouvray-Sabayone

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2020

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen ist der Le Mont Moelleux 1^{er} Trie dicht mit hoher Viskosität und großer Komplexität. Mit kandierten Früchten, Rosinen, gedörrten Feigen und Apfelingeln scheint die Frucht derzeit im Vordergrund zu stehen. Die Säure ist reif, lebendig und von feinsten Struktur und agiert wie ein Computerprogramm im Hintergrund. Die Gerbstoffe statten ihn aus mit allem, was es für ein langes Leben braucht. Mit festem Druck am Gaumen hat er einen frischen Trinkzug und immense Spannung, die ihn ins ambrosialen Finish mit epischem Nachhall begleitet. Dies ist einer der Weine, die den weltweiten Ruf der großen, edelsüßen Vouvrays begründen.

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:

Funkelndes, dichtes Goldgelb.

Nase:

Der 2018er Vouvray Le Mont 1^{ère} Trie Moelleux duftet nach getrockneten Aprikosen, Orangenzesten, Orangenkonfitüre, Quitte, Apfel, weißer Schokolade und Akazienhonig. Nach längerer Öffnung dringen immense frische Aromen von Passionsfrucht und Ingwer hinzu. Elegant, dicht und in sich geschlossen ist dieser faszinierende Tropfen, ganz am Anfang seiner Entwicklung.

Gaumen:

Am Gaumen erkennt man wie in der Nase die Komplexität und Facetten dieses edelsüßen Tropfens. Neben der Süße wartet er mit einer frischen Säure, einer eindringlichen Mineralität, einer packenden Salzigkeit und anregenden Würze auf. Der lange Nachhall verweist nicht nur auf sein fantastisches Reifepotential, sondern auch darauf, dass er sich gerade erst ganz

am Anfang seiner Blüte befindet. Gigantischer Stoff, die Karaffe und große Gläser oder noch ein paar Jahre Geduld sind gefragt!