

 **Huet**

Vouvray Pétillant Brut blanc

 1997, 750 ml

 Frankreich, Loire

 Crémant

 9950401148

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Confiertes Rübstiel mit Wachtelei, Sanddorn und

Trüffeljus

(Trüffel, Wachtel, Eier)

Gebratener Rochenflügel mit Oliven-Walnuss-

Tapenade, grünen Tomaten und Perlgrauen

(Fisch, Getreide, Fruchtgemüse (Nachtschatten),

Nüsse (Schalenobst))

Saibling aus dem Römertopf mit Pilzfüllung und

Navetten

(Fisch, Saibling, Pilze und Trüffel)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 24.03.2018

Peter Müller: Mit leise kitzelnder Perlage trifft der 1997 Crémant de Vouvray Pétillant Brut der Domaine Huet auf den Gaumen. Wie von seinem Duft suggeriert, geht es nicht schlicht um Crémant, sondern um tiefgehenden Wein mit immensem Facettenreichtum. Nicht allein durch sein Mousseux wird ihm eine verjüngende Frische einverleibt, die durch gefestigte phenolische Qualität unterstützt wird. Unbeirrbar und mit eiserner Hand hält er sich am seidenen Faden der Säure fest und bereitet Hochgenuss durch seine unaustauschbare Extravaganz.

Farbe:

In leuchtendem reinen Gold und mit einer subtilen, feinen Perlage zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Der vielschichtige Duft dieses einzigartigen Chenin Blancs ist wie der nasale Gang entlang der, mit Stollenlampen spärlich ausgeleuchteten, Treppe hinab in einen feuchten herrschaftlichen Keller. Es duftet auf schönste Weise nach Most. Zudem gesellt sich Dörrobst in Form von Aprikose und Zwetschge und wird erweitert von der Assoziation von erdverbundener Süße, die durch die Aromen von Zuckerrübe, kandierten Karotten und Kürbis ausgelöst wird. Diese, auf reifer Frucht basierenden, Komponenten gehen Hand in Hand mit der ledrigen Charakteristik eines Tabakblatts, sowie der Röstaromatik von gebratenen Kichererbsen und Haselnusscreme. Hier geht es um reifen Wein mit zarten Alterungsnoten.

Gaumen:

Mit leise kitzelnder Perlage trifft der 1997 Crémant de Vouvray Pétillant Brut der Domaine Huet auf den Gaumen. Wie von seinem Duft suggeriert, geht es nicht schlicht um Crémant, sondern um tiefgehenden Wein mit immensem Facettenreichtum. Nicht allein durch sein Mousseux wird ihm eine verjüngende Frische einverleibt, die durch gefestigte phenolische Qualität unterstützt wird. Unbeirrbar und mit eiserner Hand hält er sich am seidenen Faden der Säure fest und bereitet Hochgenuss durch seine unaustauschbare Extravaganz.