Huet

Le Mont sec

2009, 1500 ml

Frankreich, Loire

9950401231

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Süsskartofellcreme mit Ingwer

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Makrele mit Stachelbeerconfit und Fenchelsaat

(Fisch)

Garnelen mit Lauch und Wurzeln im Ingwer-Kaffirlimettenblatt-Fond

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 19.07.2016

Farbe:

Helles Strohgelb mit leuchtenden Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2009 Le Mont Sec der Domaine Huet präsentiert sich mit reifer gelber Frucht in der Nase. Die Huet-typischen Zitrusnoten mischen sich mit Orangeblütenwasser und jungem Salbei. Ingwer, kleine pummelige Birnen und eine steinig-rauchige Mineralik runden das Portfolio ab.

Mund:

Am Gaumen straff mit salziger Mineralik und frischer gelber Frucht. Kein überbordender Obstkorb, vielmehr die stringent Essenz der Frucht, unterlegt mit leicht herber Aromatik und feiner Extraktsüße. Der erquickende Säurebogen ist weit gespannt und nimmt den Wein mit in sein fruchtig-rauchiges Finale. Benchmark!