

 **Huet**

Le Mont sec

 2009, 1500 ml

 Frankreich, Loire

 9950401231

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Süsskartoffelcreme 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!