Huet

Le Mont demi-sec

2018, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401204

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	17 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ceviche vom Saibling mit Orangen, Taggiasca-Oliven und Fenchel

(Fisch)

Saltimbocca vom Seeteufel mit scharfem Kichererbsen-Bohnen-Salat

(Fisch)

Erdbeeren mit gelbem Pfirsich in Minz-Vouvray-Gelee

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2020

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:

Helles Goldgelb.

Nase:

Der 2018er Vouvray Le Mont Demi Sec verführt in der Nase mit einer ausgeprägten Mineralität, die an Rauch, Feuerstein, Kalk und Meeresluft erinnert. Zart süße Fruchtanklänge von kandiertem Apfel, Quittengelee und Orange dringen nach längerer Öffnung aus dem Glas hervor, jodige und zart herbe Duftnoten inklusive.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich sehr charmant mit feiner Süße. Die mineralischen Noten der Nase kommen hier noch stärker zum Tragen und regen angenehm an. Untermalt ist das Ganze von einer frischen Säure und einer feinen Gerbstoffnote. Der Wein hat Gripp und Tiefe. Im langen Nachhall treffen wir auf Eindrücke, die geschmacklich an Bitterorangenkonfitüre und Orangenzesten erinnern. Ein überaus spannender Weißwein, der erst am Beginn seiner Entwicklung steht und der sich in den nächsten Jahren wunderschön entwickeln wird.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.