Huet

Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie

2015, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401170

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	112 g/l
Gesamtsäure:	9 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hummer auf Sauce Maltese mit Estragonschaum

(Meeresfrüchte, Hummer & Langusten)

Gebratene Gänseleber mit Cotignac d'Orléans und Ziegenquark

(Gans (Fleisch), Käse, Frischkäse, Innereien, Leber)

Geröstete Ananas mit Tamarinde, Ingwer, Chili und Kokoseis

(Dessert, Sorbet, Eis, Wurzelgemüse, Südfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.07.2016

Wein

2015 Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie Huet, Vouvray

Farbe

tiefes Goldgelb

Nase

Alles an dieser 1ère Trie zeigt üppige Reife, Tiefe und Komplexität. Der »Clos du Bourg« duftet nach einem großen Korb mit vollreifen Steinobstfrüchten, frisch aufgeschnittenen Mirabellen, Aprikosen und Pfirsichen, und das Gleiche gibt es noch einmal in kandierter und getrockneter Form. Dazu gesellen sich Honigmelonen, Kumquats und Sultaninen. Über allem liegt ein geradezu betörender Nebel von Butterscotch.

Gaumen

Die 1ère Trie ist zweifelsohne ein Wein, den man jetzt in den Keller legen sollte, um die erste Flasche vielleicht in fünf Jahren zu öffnen und die letzte vielleicht in fünfzig. Und doch macht es einem der Clos du Bourg sehr schwer, ihn nach der ersten Probeflasche einfach wegzulegen. Zu saftig präsentiert er sich schon jetzt, zu perfekt ist die Säure des 2015er Jahrgangs, als dass man die Größe dieses Weins nicht jetzt schon genießen möchte. Der Clos du Bourg präsentiert sich geradezu sämig auf der Zunge. Die Frucht von Pfirsich, Quitten, Papaya, gelben Pflaumen, Orangen und Melonen ist so konzentriert wie vielschichtig. Die Gewürze, die hier mit hineinspielen, verlangen geradezu nach einer Kombination mit arabischer oder asiatischer Küche, die von Curry, Safran, Kokos und Ingwer geprägt ist. Doch auch die klassische französische Küche hat natürlich passende Antworten auf diesen großen Chenin Blanc.