Huet

Le Mont Moelleux

1995, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401152

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	33 g/l
Gesamtsäure:	8.6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gedörrte Birnen mit leichter Curry-Nage und Curryblättern auf Safran-Risotto (vegan)

(Risotto, Obst & Nüsse, Kernobst, Curry-Gerichte, Vegane Gerichte)

Muscheln aus dem Safran-Fond mit Lorbeer

(Meeresfrüchte, Austern & Muscheln)

Gerösteter Fasan mit Speck und Salbei

(Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn, Speck, Schinken (Schwein), Gewürzgemüse)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 18.04.2016

Farbe:
Goldgelb mit leuchtenden Reflexen, strahlend und klar.

Nase:
Der 1995 Le Mont Moelleux von der Domaine Huet überwältigt einen förmlich mit seinen komplexen Aromen, die wie ein Laser aus dem Kelche strahlen: Die tiefe, gelbfruchtige Nase erscheint einem zunächst höchst komplex, fast bolide, bis sie sich fein parzelliert wie ein Kaleidoskop das stets neue Muster schafft. In der Kopfnote zarte florale Aromen nach Orangenzesten und Akazienblüte, in der Herznote gelbe Früchte wie Quitten, vollreife Birnen und gelbes Dörrobst. Die fruchtig opulenten Aromen werden ergänzt durch dezent würzige, ätherische Noten nach Rosmarin, Kerbel, etwas englischem Sellerie sowie einer Handvoll Curryblättern nebst Honigwabe und Salzkaramell.

Mund:
Am Gaumen strahlt der Wein minimalistisch frisch mit erstaunlich schlanker Statur. Die Opulenz der Nase verstrafft sich mit jedem Schluck zu einem druckvoll-mineralischem Trunk, der durch präzise gezeichnete Kontur das Glas unerbittlich nachfüllen lässt. Ein zarte Phenolik gibt ihm Schliff und konturiert ihn im Schlund, die reife und unglaublich lange Säure sorgt für Spannung und immense Länge. Der Wein hat eine dramatische Grundvibration die sich schlecht in Worte, aber sehr wohl in Gläser fassen lässt. Ätherisch kühler Nachhall mit fettem Bass.