Huet

Le Mont Moelleux

2017, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401197

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	52 g/l
Gesamtsäure:	7.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fischcurry mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander

(Fisch)

Karamellisierte Jakobsmuscheln mit Morcheln und Sahne

(Meeresfrüchte, Austern & Muscheln)

Quittentajine mit Basmati, Ingwer und Kardamom

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.08.2018

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Le Mont Moelleux* präsentiert sich im Jahr 2017 begeisternd frisch und klar, ja geradezu zeitlos. Schon im Duft wirkt er lebendig und kraftvoll, leicht rauchig, wie es die Art ist beim *Le Mont*, insgesamt aber recht hell und offener als der *sec* aus gleicher Lage. Gelbe und grüne Äpfel bilden hier den Auftakt, eine Ananas an der Schwelle zur Reife kommt hinzu, dazu Curryblätter, Safran, gemahlener Stein und der für Chenin typische Hauch von Quitten und Honigwachs.

Gaumen

Am Gaumen ist der *2017er Le Mont Moelleux* schon jetzt beeindruckend komplex. Die 53 Gramm Süße wirken hier keinesfalls aufdringlich, eher im Gegenteil fragt man sich, wo er die überhaupt versteckt hat, so klar wird die Süße von den 4,9 Gramm Säure balanciert. Der Wein ist überaus stimmig und präzise. Vor allem die Säurestruktur und die vitale Mineralität begeistern, ebenso die feinen Noten indischer Gewürze, herber Orangen und steiniger Komponenten. Im langen Finale dann erscheint die an Honig erinnernde Süße, gepaart mit Salzmandeln, in einem furiosen, langen Finale. Was für ein stimmiger Wein und was für ein Potential!