

 **Huet**

## *Le Mont demi-sec*

 2008, 1500 ml

 Frankreich, Loire

 9950401232

 Chenin Blanc

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Restsüße:** 27 g/l

**Gesamtsäure:** 9.2 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Ragout von grünen Bohnen mit Morcheln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Risotto Milanese, Alba Trüffel**

(Risotto)

**Kalbsrücken, Sauce Albufeira, Rauke-Pilz-Salat**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.07.2020

Hilker:

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.

Info:

Im Unterschied zu den anderen beiden Lagen der Domaine Huet, Le Haut-Lieu und Clos de Bourg, bietet der Le Mont Feuerstein als Unterlage. Die lehmige Auflage eint die drei Lagen dann wieder. Le Mont ist nach Süden exponiert und erstreckt sich über 9 Hektar.

Feuerstein, auch als Silex bezeichnet, ist eines der Alleinstellungsmerkmale der Loire, und bietet sowohl Chenin blanc als auch Sauvignon blanc herausragende Bedingungen.

Farbe:

Leuchtendes Gold, helle Reflexe

Nase:

WOW! Herzlich willkommen in Alba, Ende November. Welch phänomenale Nase. Weißer Trüffel pur. Gönnst man dem Wein ein paar Minuten Zeit, hat er die Möglichkeit, die anderen Aromen freizusetzen. So eröffnen sich neben dem präsent pilzigen Ton, der den Vergleich ins Piemont provoziert, auch Nuancen von eingemachtem Steinobst. Auch vegetabile Noten, wie Fenchel und Pastinake, kommen zur Geltung. Ebenso ein wenig Kardamom und Kurkuma.

Gaumen:

Adstringierend macht er einen unerwartet schlanken Eindruck. Farbe und Nase haben einen üppigeren Typus vermuten lassen. Umso besser! Delikat fügt sich das Puzzle zusammen.

Den sehr gut eingebundenen Restzucker von 27 g/l würde man deutlich niedriger einschätzen. In Einklang schreiten Säure und Süße gemeinsam daher. Das dadurch entstehende

Mundgefühl ist äußerst harmonisch und ansprechend. Der steinige Untergrund unterstreicht dieses sensorische Spektakel in Reinheit und mit einer kühlen Dunkelheit. Sowohl das

süßliche Steinobst als auch die fernöstlichen Gewürze finden wieder ihren Platz. Der anfangs so prägnante Trüffel hat sich verflüchtigt. Im Nachhall wirkt der Le Mont wieder tropischer und zeigt doch noch einen Hauch des weißen Goldes aus Alba.