

 **Huet**

Cuvée Constance

 2009, 500 ml

 Frankreich, Loire

 9950401011

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 11,5 %

Restsüße: 151 g/l

Gesamtsäure: 5.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

(Geflügel, Leber)

(Wurzelgemüse, Kohlgemüse, Wild, Reh)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.08.2017

Die ganze Präzision der Chenin Blanc-Traube zeigt sich hier in dieser durch Botrytis sehr konzentrierten, edelsüßen Cuvée. Noten von Zitronenmelisse und Orangenblüten prägen das Bukett. Schöne Festigkeit im Mund, im Finale Aromen von gerösteten Mandeln. Für Freunde erlesener edelsüßer Spezialitäten ein absolutes Muss!

Farbe:

Hochfarbiges Goldgelb mit Bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Die Nase der 2009 Cuvée Constance der Domaine Huet ist von frischem Esprit: Schwarze und rote Johannisbeeren mischen sich mit Zwetschgen, japanischer Pflaume und Brombeeren. In der Kopfnote schwarzer Tee, hat sie eine rotfruchtige, beerige Aromatik, die die üblichen Aromen nach Dörrobst und Trockenfrüchten weitgehend ausspart. Die Nase lässt einen knackigen, rotfruchtigen Trunk von hoher Viskosität erwarten.

Mund:

Im Antrunk erinnert die Cuvée Constance an Cassis Bonbon, Honigwaben und Akazien. Mit hoher Viskosität und cremigem Schmelz ist sie getragen von dem fein verwobenen Säurenerv, der dem Wein trotz seiner Opulenz und Extraktsüße eine beeindruckende Frische verleiht. Die feinherbe Phenolik hat einen sehr disziplinierenden Einfluss und sorgt für raschen Trinkzug. Ein Süßwein mit bestechender Leichtigkeit und feiner Cassis Note im überlangen Nachhall.