Huet

Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie

2016, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401182

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	84 g/l
Gesamtsäure:	8.6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Dunkles Nussbrot mit Blauschimmel-Käse und würzigem Aprikosen Chutney (vegetarisch)

(Käse, Blauschimmel, Steinobst, Vegetarische Gerichte)

Pralinen vom Ziegenfrischkäse mit salzigem Walnusskaramell, Pimentkrokant und Bittersalaten (vegetarisch)

(Käse, Frischkäse, Salate, Vegetarische Gerichte)

Geflügelleber-Pastete mit Pistazien und Quittenchutney

(Geflügel, Innereien, Leber, Nüsse (Schalenobst))

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.08.2017

Farbe:

Sattes Goldgelb.

Nase:

Die Nase des 2016 Clos de Bourg Moelleux 1èr Trie der Domaine Huet zeigt sich in der Nase präzise ausdifferenziert. Während die Moelleux Weine des Jahrgangs überwiegend Botrytisfrei sind, ist der Einfluss der Edelfäule hier auf charmante Weise präsent. Honigwaben und Bienenwachs bilden die würzige Spitze, gefolgt von Dörrobst wie getrockneten Birnen und Apfelringen. Orangeat und Zitronat mischen sich mit gerösteten, gesalzenen Nüssen, Montelimar-Nougat und milde Gewürznoten nach Anis, Safran und ein Blatt heller Tabak runden die epische Nase ab.

Mund:

Im Antrunk mit packender Phenolik vereint er die süße Frucht und die Viskosität mit den reifen, polierten Gerbstoffen, die ihm seine Größe und seinen Trinkfluss verleihen. Ein sehr aufrechter Wein, straff gestriegelt, dabei mit volksnaher Zugänglichkeit. Aromen von Bergamotte spiegeln sich am Gaumen, die Säure ist mit pikanter Vibration weit gespannt und wird von milden Gewürznoten wie Piment und Nelken ins epochale Finish begleitet. Sehr, sehr sexy.