

 **Huet**

# *Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie*

 2016, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401182

 Chenin Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,00 %

**Restsüße:** 84 g/l

**Gesamtsäure:** 8,6 g/l



## Speiseempfehlungen

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

Dieses komplexe Aromenspiel im Duft erfordert einen ersten Schluck. Hat man den erst einmal auf der Zunge, wird die Freude über diesen Wein noch größer. Der *Clos du Bourg Moelleux »Première Trie«* verfügt zwar mit 93 Gramm über die höchste Süße der drei *»Première Trie«*, aber gleichzeitig auch über die tiefste Mineralik und die größte Tiefe. Es ist ein großer Wein, zwar noch im Werden, aber schon jetzt elegant und verführerisch, pikant in seinen Aromen von Zitruschalen, salzig mit den Noten von Stein und mit ein wenig Botrytis, saftig in seiner weiß- und gelbfleischigen vielschichtigen Frucht von Pfirsichen, Quitten, Papayas, gelben Pflaumen, Orangen und Melonen.

Farbe:

Sattes Goldgelb.

Nase:

Die Nase des 2016 Clos de Bourg Moelleux 1<sup>er</sup> 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.