

 **Huet**

Le Mont Moelleux 1ère Trie

 1990, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401135

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 148 g/l

Gesamtsäure: 8 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Reife Bergkäse 18 Monate plus

(Käse, Hartkäse jung)

Aubergine mit Fischduft

(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse

(Nachtschatten))

Rotlackierter Schweinebauch mit Lauch und

Pflaumensauce

(Fleisch, Schweinefleisch, Zwiebelgemüse, Dörrobst)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 18.03.2016

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen ist der Le Mont Moelleux 1èr Trie dicht mit hoher Viskosität und großer Komplexität. Mit kandierten Früchten, Rosinen, gedörrten Feigen und Apfelingeln scheint die Frucht derzeit im Vordergrund zu stehen. Die Säure ist reif, lebendig und von feinsten Struktur und agiert wie ein Computerprogramm im Hintergrund. Die Gerbstoffe statten ihn aus mit allem, was es für ein langes Leben braucht. Mit festem Druck am Gaumen hat er einen frischen Trinkzug und immense Spannung, die ihn ins ambrosiale Finish mit epischem Nachhall begleitet. Dies ist einer der Weine, die den weltweiten Ruf der großen, edelsüßen Vouvrays begründen.

Farbe:

Bernsteinfarben mit leicht lindgrünen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 1990 Le Mont Moelleux 1ère Trie von der Domaine Huet brilliert durch ihre einzigartige Jugendlichkeit und Frische. Wie ein Prisma bricht sie auf in zitrische Kopfnoten, Linden- und Akazienblüten sowie etwas Zitronenöl und Mandarinenmarmelade. Das Ganze unterlegt von frischem Hefezopf, Karamell, Orangenlikör, jungem Cognac und weißem Montelimar Nougat. Ein paar Raspeln Milkschokolade, Pistazien und ein helles Virginia-Tabakblatt sowie eine Handvoll gedörrte Aprikosen lassen das Rad zum Kreisel werden.

Mund:

Der Antrunk des 1990 Le Mont ist ölig-dicht von mittlerer Intensität. Die einstmalige primäre, jugendliche Süße spielt hier maximal die zweite Geige, denn der Wein glänzt durch seine eleganten würzigen Noten, die sich wie ein gutes Curry durch perfekte Proportionen auszeichnen. Die Säure ist elektrisch wie ein Zitteraal und spannt sich vom Antrunk bis ins epische Finale. Der Wein hat eine immense Spannung, nichts ist fett, nichts ist breit. Ein Wein mit einem dramatisch langen, mineralisch-kühlen und ambrosialen Finish. 26 Jahre alt und noch lange nicht am Ende. Spek-ta-ku-lär.