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

Speisempfehlungen

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

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 Milchschokolade, Pistazien und ein helles Virginia-Tabakblatt sowie eine Handvoll gedörrte Aprikosen lasen das Rad zum Kreise werden.

Mund:

Der Antrunk des 1990 Le Mont ist ölig-dicht von mittlerer Intensität. Die einstmals 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.