Huet

Le Haut-Lieu sec

2023, 375 ml

Frankreich, Loire

9950401257

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	5 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Quiche mit Artischocken (vegetarisch)

Thunfisch mit Kapern, Olivenöl und Sojasauce

Ente kross mit Orangen-Ingwer-Sauce und Wildreis-Cake

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.07.2025

Farbe:
Helles Goldgelb.

Nase:
Der 2023er Vouvray Le Haut-Lieu sec zeigt sich noch jugendlich verschlossen und deutlich von Brioche und Hefenoten geprägt. Nach ausreichend Sauerstoffkontakt treten Aromen von Apfel, Quitte, Birne und Zitrone hervor begleitet von Lindenblüten, Heu und Champignons. Gewürze, wie Anis und Kardamom runden sein Aromenspiel wunderschön ab.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt er äußerst mineralisch und erfrischend. Seine lebendige Säure ist in den cremigen Fruchtschmelz perfekt eingebettet und endet in einem langen, mineralischen und salzigen Nachhall. Ein Traum von einem Chenin Blanc, der die Sinne berührt mit seiner ausgeprägten Mineralität und dem feinen Gerbstoff, was für eine Facette, Was für eine Trinkfreude.