

 **Huet**

# *Le Haut Lieu Moelleux*

 2003, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401253

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Chorizo-Risotto**

**mit gelber Paprika-Reduktion**

(Fisch)

**Geröstetes BBQ Iberico Cha Siu mit Sojasprossen**

**und Wildbrokkoli**

(Fleisch)

**Karamellierte Auberginen mit Chili, Ingwer,**

**Knoblauch und Fu-Ju Sojabohnenquarksauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.08.2023

## Informationen zum Wein

Der Haut-Lieu ist der Weinberg, der den Ursprung des Weinguts Huet bildet. Die Familie Huet besuchte das Dorf Vouvray erstmals 1928 und war von dem Anwesen, das heute das Weingut bildet, und dem fünf Hektar umfassenden Weinberg Le Haut-Lieu so begeistert, dass sie beide erwarb und das Weingut Huet gründete. Le Haut-Lieu liegt auf dem Plateau von Vouvray und ist geprägt von tiefbraunem Lehm mit ein wenig Feuerstein und Kreide im Oberboden. Den Oberboden nennt man örtlich *aubuis*. Das Grundgestein besteht aus gelbem Tuffeau-Kalkstein, und der liegt vier Meter tief. Der 2003er kommt als Jubiläumswein 20 Jahre nach Lese auf den Markt.

## Farbe

volles Goldgelb

## Nase

Der *Le Haut-Lieu Moelleux 2003* stammt aus einem heißen Jahrgang. Doch während andere Weine aus 2003 längst das Zeitliche gesegnet haben, kann man hier das Gefühl gewinnen, dass er jetzt erst aufdreht. Hier erwartet eine dichte Frucht aus hochreifen Birnen, Äpfeln und Quitten, Orangen und Grapefruits. Dazu gibt es Quittenbrot, Ingwer und Orangenzesten. Vor allem aber duftet der Wein nach Blüten, Gestein und Limettenabrieb und damit frisch.

## Gaumen

Am Gaumen besitzt der Wein schon eine sehr dichte, fast ölige Textur und es schmeckt auch nach in Crème und Patisserie gepackte gelbfleischiger, reifer Frucht. Doch auch hier bekommt der *Moelleux* auf fast magische Weise die Wendung Richtung Pikanterie und Frische. Die Säure bleibt dabei durchaus reif. Es sind eher die herb pikanten Noten, die dem *Chenin Blanc* die Frische verleihen. Auf jeden Fall ist das Ganze ein Fest, das für sich gesehen schon eine halbe Mahlzeit ist, aber diverse andere Mahlerzeiten kongenial begleiten kann.