Huet

Cuvée Constance

2015, 500 ml

Frankreich, Loire

9950401172

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	142 g/l
Gesamtsäure:	9 g/l



Speisempfehlungen

von Peter Müller

Gebratene Kalbsleber und Consommée mit kandierten Äpfeln und Zwiebeln

(Kalb, Zwiebelgemüse, Innereien, Leber, Kernobst)

Erdbeer-Ricotta-Creme mit und Basilikumeis

(Dessert, Sahne, Dessertsaucen, Frucht, Sorbet, Eis)

Süße Tomatenkonfitüre mit gebackenem Ziegenkäse und Walnuss

(Käse, Frischkäse, Gemüse & Vegetarisch, Nüsse (Schalenobst))

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 02.05.2018

Farbe:

In purem leuchtendem Gold mit dezent öliger Textur zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Die Nase geht auf fantastische Urlaubsreise und will nicht mehr vom Glas weichen. Pro Atemzug schießt eine Fülle von assoziativen Bildern in den Kopf. Frisch gebackene Rhabarber-Baiser-Torte mit krossem Blätterteig. Tarte Tatin. Mit Akazienhonig kandierte Feigen und geröstete Pinienkerne. Montelimar Nougat mit Datteln im Brioche. Dieser Vouvray steckt voller Intensität und Vitalität und strahlt doch eine in sich gekehrte Ruhe aus.

Gaumen:

Das flüssige Gold des 2015 Cuvée Constance der Domaine Huet entschleiert sich am Gaumen um all seine Finesse zu offenbaren. Dicht, füllig und mit aromenprächtiger Strahlkraft gleitet der Wein den Rachen hinab. Hauchzarte Säure gibt der ausgeprägten Süße freudigen Schwung. Im nicht enden wollenden Nachhall werden per Perspektivwechsel sämtliche Aromen erneut von allen Seiten beleuchtet und klingen im Kanon langsam aus.