

 **Huet**

Cuvée Constance

 2015, 500 ml

 Frankreich, Loire

 9950401172

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 142 g/l

Gesamtsäure: 9 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Gebratene Kalbsleber und Consommée mit

kandierte 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

Die ganze Präzision der Chenin Blanc-Traube zeigt sich hier in dieser durch Botrytis sehr konzentrierten, edelsüßen Cuvée. Noten von Zitronenmelisse und Orangenblüten prägen das Bukett. Schöne Festigkeit im Mund, im Finale Aromen von gerösteten Mandeln. Für Freunde erlesener edelsüßer Spezialitäten ein absolutes Muss!

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 Vouvrays 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.