Huet

Clos du Bourg Moelleux 1ère Trie

2018, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401209

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	95 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Blutwurst mit glasierten Apfelspalten auf Kartoffelrösti

(Fleisch)

Mille-feuille von Waldbeeren und Vanillecreme

(Dessert)

Tarte Tatin (karamellisierte Apfeltarte) mit Vanilleeis

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2020

Info zur Lage:
Der Clos du Bourg ist eine der ältesten Grand Cru-Parzellen in Frankreich, bestehend aus flachem Tonboden, im Untergrund Kalkstein. Der fließende Fluss Loire versorgt die Reben sanft mit Morgentau und die Südlage hilft ihnen strahlendes Sonnenlicht einzufangen, was für die Reife von Chenin sehr wichtig ist.

Farbe:
Funkelndes, dichtes Goldgelb.

Nase:
Der 2018 Vouvray Le Clos de Bourg 1ère Trie Moelleux ist von einer eindrucksvollen und dichten Mineralität geprägt und wirkt dadurch noch ein wenig verschlossen. Nach längerer Öffnung strömen Aromen von Quitte, Quittengelee, Orange, Orangenzeste, Bratapfel, Akazienhonig und Karamell hervor, begleitet von Noten, die an Zimt und weiße Schokolade erinnern. Zarte Anklänge von frischem Ingwer, Akazien und Holunderblüten sind ebenfalls zu erkennen und runden das komplexe Aromenspiel wunderschön ab.

Gaumen:
Seidig und süß gleitet er über die Zunge. Seine Säure verleiht ihm einen erfrischenden Anstrich, sein feiner Gerbstoff und die salzigen Anklänge steuern unwahrscheinliche Präzision bei, es kommt ein Geschmack von frisch gekochtem Apfelmus hinzu. Er wirkt zu keinem Zeitpunkt sättigend oder gar süß, sondern anregend und verführerisch, ja unglaublich belebend. Er steht ganz am Anfang seiner Entwicklung und wird sich in den nächsten Jahren noch hervorragend entfalten. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt genießen möchte, sollte ihn wenn möglich dekantieren und nicht zu kühl aus einem größeren Glas trinken.