Huet

Le Haut Lieu Moelleux

2018, 750 ml

Frankreich, Loire

9950401205

Chenin Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	52 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sautiertes Kalbsbries mit Morchelrahm

(Fleisch)

Steinpilze à la crème mit Bandnudeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Alba Trüffel auf pochiertem Ei mit Kartoffelschaum

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.10.2021

Farbe:

Funkelndes Goldgelb

Nase:

Die Nase des 2018 Le Haut-Lieu Moelleux zeigt sich gewohnt vielschichtig. Auf der einen Seite brotig, teigig und würzig. dunkle Brotkruste nehmen Mürbeteig und ein wenig Hefegebäck. Reichlich weißer Pfeffer mit Koriandersaat, Safran und Kurkuma sorgen für orientalische Würze. Pfirsich, Aprikose und Mirabelle präsentieren sich vollreif. Teilweise wirkt die Frucht kandiert und ausladend. Birnen- und Quittenkompott mit etwas Zimt abgeschmeckt strömt förmlich aus dem Glas. Dahinter steht stets die leicht rauchig anmutende Note von Kalk und nasser Kreide. Frisch gehackte Mandeln, Zimtblüte und Kokoszucker liefern einen gelungenen Abschluss.

Gaumen:

Huet versteht es genial hohe Komplexität mit einer wohltuend angenehmen Süße zu verschmelzen. Schmeichelnd am Gaumen mit einem zarten Zuckerschwänzchen. Konträr dazu kühl unterlegt und von einer linearen Mineralität deutlich geprägt. Die Säure treibt ihn ordentlich voran und sorgt für Frische und Lebendigkeit. Die Süße bleibt nie stehen oder gerät ins Stocken. Sie wird immer wieder gekonnt durchbrochen. Pure Energie am Gaumen. Die Aromen der Nase zeigen sich in ähnlicher Form. Brilliant, strahlend und präzise. Im Nachhall wirken Safran und Kurkuma noch lange neben dem Birnenkompott.