

 **Huet**

Le Mont demi-sec

 2017, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950401196

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 18 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pfannkuchen mit Apfelspalten, braunem Zucker und

Zitronensaft

(Dessert, Gemüse & Vegetarisch)

Gebackener Schweinbauch mit Fenchelsamen und

Apfelsauce

(Fleisch, Schweinefleisch)

Geräucherter Wildlachs mit Estragonbutter auf

Schwarzbrot

(Fisch, Lachs geräuchert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.08.2018

Hilker:

Am Gaumen präsentiert er sich sehr charmant mit feiner Süße. Die mineralischen Noten der Nase kommen hier noch stärker zum Tragen und regen angenehm an. Untermalt ist das Ganze von einer frischen Säure und einer feinen Gerbstoffnote. Der Wein hat Gripp und Tiefe. Im langen Nachhall treffen wir auf Eindrücke, die geschmacklich an Bitterorangenkonfitüre und Orangenzesten erinnern. Ein überaus spannender Weißwein, der erst am Beginn seiner Entwicklung steht und der sich in den nächsten Jahren wunderschön entwickeln wird.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Le Mont demi-sec* öffnet sich mit einem feinen Parfum von weißen Blüten, leicht kandiertem Steinobst, frisch aufgeschnittenem Granny-Smith-Apfel und einer für die Lage typischen rauchigen und steinigen Note. Im Hintergrund formieren sich Orangenzesten und Salzzitronen mit einer leicht jodigen und erfrischend bitteren Komponente. All das präsentiert sich fein gewebt und stimmig.

Gaumen

Dieses Gefühl, dass alles dicht verwoben ist in einem künstlerisch anmutenden Muster, hat man auch am Gaumen, wo Frucht, Säure, Phenolik und Mineralität zueinander gefunden haben, selbst jetzt schon, im noch jugendlichen Alter. Der *Le Mont demi-sec* wirkt frisch und saftig mit gelber, fast opulenter Frucht von reifem Steinobst und Kernobst. Natürlich dominieren auch hier die Aromen von Birnen und Quitten, und zwar so, als seien sie zum exakt richtigen Zeitpunkt an der Grenze von Knackigkeit zur Saftigkeit gepflückt worden. Zur Frucht gesellen sich leicht phenolische, rauchige und würzige, an Tabak erinnernde Noten, ferner das schon erwähnte Salz sowie die feinbitteren und herben Komponenten von Ingwer und Kumquats. Das ist großer Stoff.