



Martel.
Wein geniessen.

Le Mont 1ère trie, moelleux 2020

Vouvray AC, bio
Huet



Chenin Blanc



2020



Loire



Vouvray



Blauschimmelkäse, Desserts ohne Schokolade,
Foie Gras, Weichkäse



grosses Reifepotential (in grossen Jahren
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an
Komplexität und Feinheit gewinnen



bio-dynamisch



12.50 % Vol.



mittelschwerer Wein

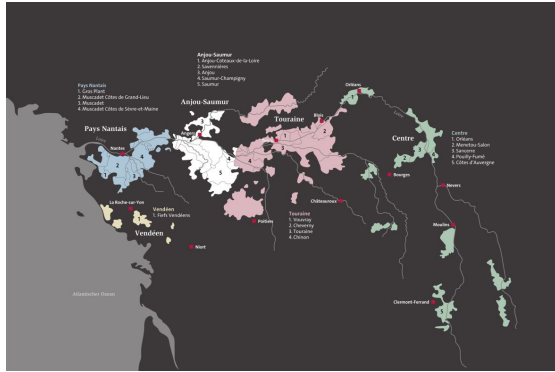


Huet

Zum Wein

An der Loire macht sich die Appellation Vouvray einen Namen mit ihren Süssweinen aus der Sorte Chenin Blanc. Die Domaine Huet ist der bekannteste Produzent dieser Appellation. Seit Jahrzehnten wird hier biodynamisch produziert. Der Lagenwein Le Mont überzeugt durch feinen Quittenduft, eleganten Körper, schönes Süsse-Säurespiel und einen langen Abgang. Fast ewig lagerbar, erzielt er über mehrere Jahrzehnte faszinierende Komplexität


Winzerportrait Domaine Huet





Sarah Hwang von der Besitzerfamilie (links)

Weingut

 1928


 30 ha

 Besitz: Familie Hwang
Gutsleitung: Sarah Hwang
Weinbereitung: Benjamin Joliveau

 Weiss: Chenin Blanc

 Ton

Anbau

 biodynamisch
Demeter

Keller

 Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Die Domaine Huet in Vouvray just vor den Toren der Loire-Stadt Tours wurde 1928 von Victor Huet gegründet. Sein Sohn Gaston leitete eine substanzielle Weinguts-Philosophie ein und die Domaine wurde zu einem der renommiertesten Vorkämpfer für die Kultur der Bio-Dynamie in Frankreich. Dies ganz im Dienste von höchstem Respekt für Natur und Umwelt und um den Terroir-Charakter authentisch und optimal wiederzugeben.

Heute umfasst das Weingut 30ha mit Chenin-Blanc-Weinbergen in den Lagen le Haut-Lieu, Le Mont und Clos de Bourg. Je nach Charakter der Jahrgänge werden die Weine von trocken bis vollsüss gekeltert mit natürlichem Restzucker vergleichbar mit Spätlesen oder Beerenauslesen. Die Topjahrgänge reifen über viele Jahrzehnte zu hoher Komplexität.

«Aus den Kellern des 11.
Jahrhunderts.»

— Martel über Huet

Impressionen

