Martel.
Wein geniessen.

Le Haut-Lieu 1ère trie, moelleux 1993

Vouvray AC, bio
Huet

Chenin Blanc

1993

Loire

Vouvray

Apéro Riche, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Meeresfrüchte, Vegetarische Gerichte aller Art

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

bio-dynamisch

12.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Huet

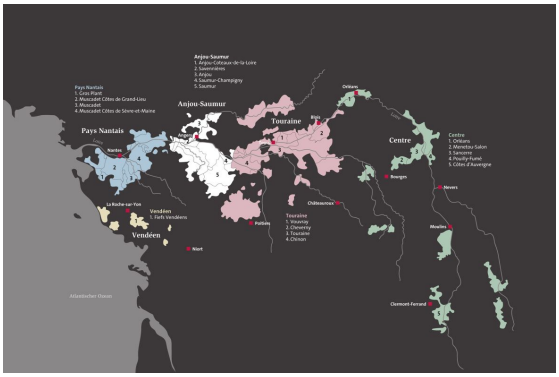
Zum Wein

Die Appellation Vouvray an der unteren Loire ist bekannt für Weissweine aus Chenin Blanc. Huet arbeitet seit Jahrzehnten biodynamisch. Haut-Lieu heisst die historische Hauptparzelle des Weinguts. Der Wein zeigt eine tiefe Mineralität mit typischen Noten von Quitte.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Loire / Vouvray

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

© Martel AG St.Gallen

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.

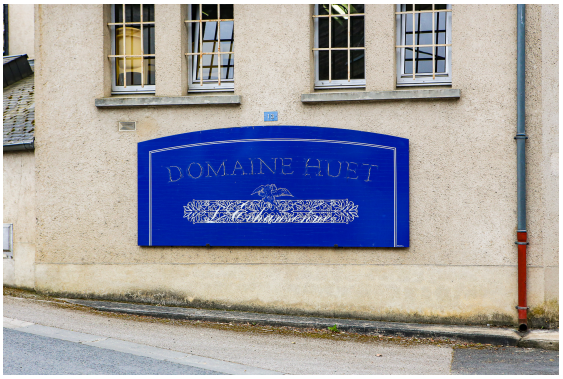
Heute umfasst das Weingut 30ha mit Chenin-Blanc-Weinbergen in den Lagen le Haut-Lieu, Le Mont und Clos de Bourg. Je nach Charakter der Jahrgänge werden die Weine von trocken bis vollsüss gekeltert mit natürlichem Restzucker vergleichbar mit Spätlesen oder Beerenauslesen. Die Topjahrgänge reifen über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

«Aus den Kellern des 11. Jahrhunderts.»

— Martel über Huet

© Martel AG St.Gallen

Impressionen



© Martel AG St.Gallen