



Martel.
Wein geniessen.

Cuvée Constance, moelleux 2016

Vouvray AC, bio
Huet



Chenin Blanc



2016



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



11.50 % Vol.



mittelschwerer Wein

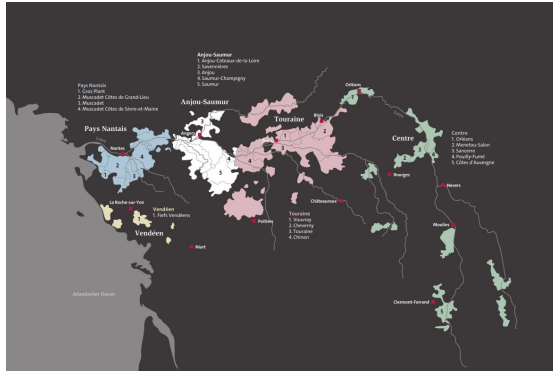


Huet

Zum Wein

Die Cuvée Constance ist ein echter Dauerläufer mit einer Lebenserwartung von unglaublichen 50 Jahren und mehr. Ein weinkulturelles Erlebnis. Unser erste Eindruck? Überwältigend. Eine extrem saubere Botrytis. Komplexe, dezent würzige Noten. Wir riechen und schmecken Steinobst, Mirabellen, reif, aber nicht überreif. Am Gaumen verwöhnt uns ein Spiel zwischen Säure und Süsse. Insgesamt ist der Wein eher zurückhaltend, nicht opulent. Null klebrig. Äusserst ausgewogen, anregend und beglückend.

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

