



Martel.
Wein genießen.

Pétillant brut 2019

Vouvray AC, bio
Huet



Chenin Blanc



2019



Loire



Vouvray



Apéro, Fischspeisen aller Art, Frischer
Ziegenkäse, Spargeln, Sushi



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



bio-dynamisch



12.50 % Vol.



mittelschwerer Wein

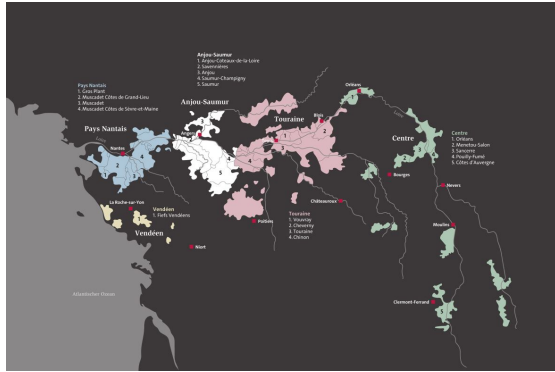


Huet

Zum Wein


Die Appellation Vouvray an der unteren Loire ist durch ihre spannende Palette an Weissweinen aus der Rebsorte Chenin Blanc berühmt. Pétillant steht für sprudelnd und es ist eine wahre Freude, diesen prickelnden Wein im Glas zu haben. Damit ist klar: Der vielseitige Chenin Blanc eignet sich seiner Frische wegen hervorragend für Schaumwein.


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

