



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



Domaine Huet

Zum Wein

Die Cuvée Constance ist ein echter Dauerläufer – mit einer Lebenserwartung von unglaublichen 50 Jahren und mehr. Ein weinkulturelles Erlebnis. Wer diesen Süsswein weniger als ein paar Jahrzehnte jung trinkt, sollte ihn dekantieren. Der erste Eindruck? Überwältigend. Eine extrem saubere Botrytis. Komplexe, dezent würzige Noten. Noch zeigt der Wein Birnenaromen. Die wird er im Laufe der Jahre allerdings verlieren. 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.