



Huré Frères

Inspiration Brut



2010, 750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920300234



Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kurz gebratene Austern mit Speck & schwarzem Pfeffer

(Meeresfrüchte)

Ravioli mit geschmorter Kalbsschulter & Steinpilzen (Kalb)

Geschmorte und frittierte Artischocken mit Zitronenmayonnaise

(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.01.2026

Information zum Wein

Eine Cuvée aus dem „Experimentallabor“ der Huré-Brüder mit 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir aus verschiedenen, nach Norden ausgerichteten Parzellen. Der Grundwein wurde in neuen 350-Liter-Fässern ausgebaut und der Wein lag 12 Jahre lang unter Naturkork *sur lattes*. Wird es diesen Champagner so noch einmal geben?

Wahrscheinlich nicht!

Farbe

zwischen stroh- und goldgelb changierend mit eleganter Perlage

Nase

Der 2010er *Inspiration* trägt seinen Namen zurecht. Er ist inspirierend, vor allem in hohem Maß befriedigend! Es ist ein feiner, eleganter und dazu tiefer und kraftvoller Champagner, der an weiße Blüten und weißfleischige Früchte, grüne und gelbe Zitrusfrüchte, Patisserie mit Nüssen und Mandel erinnert. Textbook, gereift, sinnlich, fein ziseliert und frisch!

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Champagner* all das, was er in der Nase angedeutet hat: Kraft und Eleganz, Tiefe und Komplexität. Los geht es mit einem ungemein frischen Auftakt, gutem Säuredruck und einer vibrierenden, tonisch wirkenden Mineralität. Die Frucht ist knackig und reif, der Ausbau im Holz und der Ausbau unter Kork haben für eine elegant cremige Textur und Reife gesorgt, die der Frische des Champagners aber nicht entgegenwirken. Zusammen schafft das die Balance, die bis ins salzige Finale anhält.