Huré Frères

Invitation Extra Brut, Base 2021

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920300229

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt, weißer Spargel, Herzmuscheln und Kardamom-Fisch-Sud (Fisch, Meeresfrüchte)

Muscheln, Kaviar, Queller und Blumenkohl (Meeresfrüchte)

Kari Gosse-Kartoffel-Crème mit gepufften und knusprigen Kartoffeln (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

Information zum Wein
Der Champagner ist eine Cuvée aus 40% Pinot Noir, 40% Meunier und 20% Chardonnay mit Trauben aus der Montagne de Reims (Ludes und Villedommange) sowie dem Vitriat, namentlich Vavray Grand. Die Basis bildet der Jahrgang 2021 mit je nach Jahrgang 25 bis 40% der Vorjahre aus einer Solera. Degorgiert wurde im November 2024 mit 4,5 Gramm Dosage.

Farbe
kräftiges Strohgelb mit einem Hauch Kupfer und feiner Perlage

Nase
Dieser Champagner ist die Visitenkarte der Huré-Brüder François und Pierre und heißt deshalb auch treffend, *Invitation*. Der Schaumwein duftet auch tatsächlich sehr einladend nach Patisserie, Aprikosen und Pfirsichen, etwas Vanille, reifen Apfel, ein wenig Kirsche und zerstoßenem Gestein.

Gaumen
Am Gaumen verbindet sich das feine Mousseux des *Invitation* mit der hellen Frucht, mit zitrischen Noten, etwas Kern- und Steinobst sowie mit Crème gefüllter Patisserie. Neben diesen mundfüllenden Noten wirkt der Champagner agil und frisch, baut Druck auf, zeigt eine deutliche mineralische Ader, verbindet sich mit einer feinen Kräuter- und Gesteinswürze und zeigt vor allem im langen Finale die Balance aus ganz feiner Süße, lebendiger Säure und angenehmen Komplexität in der Aromatik.