Huré Frères

Inattendue, Blanc de Blancs, Extra Brut

, 750 ml

France,

9920300238

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Blumenkohl mit Tahin, Zitrone und geröstetem Sesam

Jakobsmuschel mit Zitrus und leicht gerösteter Butter

Geflügel mit heller Kerbel?ZitronenSauce und jungem Spitzkohl

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

Das Weingut Huré Frères geht auf den 1911 geborenen Georges Huré zurück, der das Weingut an seine Söhne Raoul, Marc und Jean Marie weitergab. Heute sind es Raouls Söhne François und Pierre, die die 10 Hektar bewirtschaften, die vor allem in den 1er-Cru-Gemeinden Ludes und Ville-Dommange in der Montagne de Reims zu finden sind. 8 Hektar sind zu je 50 % mit Pinot Noir und Pinot Meunier bestockt, 2 Hektar mit Chardonnay. Hurés Grundweine durchlaufen keine malolaktische Gärung. Sie besitzen eine scharfe Fruchtigkeit, sind dabei schlank und präzise mit viel Spannung zwischen einer angenehmen Strenge und Großzügigkeit. Neben dem klassischen Brut Invitation erzeugen die Brüder einen Blanc de Blancs, einen Rosé, dazu Jahrgangschampagner und mit Mémoire einen Extra-Brut aus einer 1982 begonnen Solera. In der Serie 4 Éléments entstehen aktuell drei sortenreine Jahrgangs-Parzellenweine, deren Grundwein jeweils im Tonneau ausgebaut wird.
Farbe:
Helles Gelb mit grünen Reflexen und feingliedrig funkelnder Perlage.

Nase:
Der 2020 L'Inattendue Blanc de Blancs Extra Brut von Huré Frères duftet nach Austernschalen, nasser Tafelkreide, Zitrone und deutlichem Zitronen?Mesokarp der Cedri? Zitrone. Mit kühlem Naturell wirkt er präzise gezeichnet mit mineralischem Fundament und feiner Frucht nach grünem Apfel und weißen Blüten. Im Hintergrund verleihen ihm die salzigen Anklänge sowie etwas Bienenwachs und salzgebutterter Toast sein komplexes Naturell.

Mund:
Im Auftakt mit klarem Fluss und lebendiger, geradliniger Säure ist seine cremige Textur getragen vom fein eingebundenen Mousseux. Aromatisch legen die Zitrusfrüchte wie Meyer Zitronen und grünem Mandarinen vor, gefolgt von knackigem Kernobst wie Klaräpfel und kleinen grünen Birnen. Die konturierenden Phenole geben ihm seine griffige Haptik und werden von einer angenehm wirkenden Bi zitrischen Bitterkeit nach Grapefruit begleitet. Die saftig gelbe gelbe, extraktreiche Frucht ist unterlegt von kalkiger, salzig?herber Mineralik was ihm seine enorme innere Spannung verleiht.