



Huré Frères

Instantanée, Blanc de Noirs, Extra Brut



2019, 750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920300231



Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 2 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Seezunge mit brauner Butter, Kapern und Zitronenzeste
(Fisch)

Knuspriges Kalbsbries mit Morcheln und Champagnerschaum (Kalb)

Gebackener Knollensellerie mit Selleriepüree, Haselnussbutter und
schwarzem Trüffel (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.01.2026

Information zum Wein

Instantanée 2019 ist ein Jahrgangschampagner aus 80 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier aus Ludes und Rilly-la-Montagne. Die Grundweine wurden zunächst im Fass vergoren und ausgebaut, dann reiften sie nach der Assemblage und der zweiten bis Juli 2025 *sur lattes* und wurden dann mit 1,2 Gramm Dosage degorgiert.

Farbe

intensives Strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen sowie einer eleganten Perlage

Nase

Der 2019er *Instantanée* ist von Beginn an einer hocheleganter und zugleich kraftvoll wirkender Champagner, der an rote Äpfel und Kelleräpfel, an rote Beeren und Kumquats, an die Kruste einer frischen Tourte de Meule, Rauch, Ginster und Heu erinnert. Dazu kommen leichte Anklänge von Gestein und Grafit.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Champagner* ebenso komplex, gleichzeitig balanciert, energetisch und frisch. Die lebendige Säure und straffe Struktur verbindet sich mit einer cremigen Textur, einem eleganten Mousseux und vibrierenden Mineralität mit der typischen Generosität und dunkelfruchtigen Anklängen eines *Blanc de Noirs*, bei dem die Balance von Kraft, Eleganz und aromatischem Ausdruck im Vordergrund steht.