Huré Frères

Invitation Extra Brut, Base 2022

375 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920300237

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Limette und Fleur de Sel (Fisch)

Blumenkohlsteak mit Mandelbutter und Kapern (vegetarisch)

Gegrillter Spitzkohl mit Tahin, Granatapfel und schwarzem Pfeffer (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.01.2026

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
Die Visitenkarte der Huré-Brüder François und Pierre heißt nicht nur *Invitation*, sie ist auch eine. Es duftet nach Zitronenbaiser, Mandelhörnchen, weißem Pfirsich und Mirabelle, nach reifen Apfel, roten Beeren und Gestein.

Gaumen
Auch am Gaumen wird der Champagner seinem Namen gerecht. So klassisch wirkt er, ohne die Beliebigkeit vieler Einstiegscuvées nachzuahmen. Aber man findet hier helle, zitrische Noten, weißfleischiges Obst, Patisserie mit Vanille, eine Idee von Kalk und Kreide. Dazu kommt eine cremige Textur und eine unbändige Frische. Das hat Anspruch, Druck, Frische undWürze und ist doch gleichzeitig angenehm unkompliziert und in hohem Maße trinkfreudig mit einem feinen, süßen, charmanten Kern.