

 **Huré Frères**

# *Instantanée, Blanc de Noirs, Extra Brut*

 2018, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920300223

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 2 g/l

# Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

## **Halber Hummer mit Petersilienbutter**

(Meeresfrüchte)

## **Fisch-Krapfen mit Sauce Tartare**

(Fisch)

## **Comté-Croque Monsieur**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.07.2024

## Information zum Wein

Diese Cuvée ist ein Jahrgangschampagner aus 2018. Die Trauben stammen aus Ludes und Rilly La Montagne. In 2018 wurden 80% Pinot Noir und 20% Meunier verwendet. Der Champagner lag sechs Jahre auf der Hefe und wurde im Februar 2024 mit 2,5 Gramm Dosage degorgiert.

## Farbe

intensives Strohgelb mit lebendiger Perlage und kupferfarbenen Reflexen

## Nase

Der 2018er *Instantanée* ist ein eleganter und feinfruchtiger Champagner, der an Heu, Ginster, Rote Johannisbeeren, Berberitzen und Grapefruit erinnert. Zudem findet man dezente Noten von buttrigem, noch nicht gebackenem Mürbeteig, Gestein und Kräutern mit einem Hauch Zitronenschale dazu.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Jahrgangschampagner straight und druckvoll, aber mit der Generosität einer *Blanc de Noirs*. Der lebendigen Säure und einer straffen Struktur wird eine cremige Textur entgegengesetzt. Der Champagner wirkt intensiv, fächert seine beerigen bis zitrischen Aromen immer weiter auf, wird kalkiger, immer frischer und besitzt eine beachtliche Länge.