

 **Huré Frères**

Invitation Extra Brut, Base 2020

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920300221

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Knuspriges Brot mit Rillettes von der Makrele, vom

Thunfisch oder anderen Fischen

(Fisch)

Pilz-Käse-Soufflé

(Gemüse & Vegetarisch)

Neue Kartoffeln mit Crème fraîche und

Forellenrogen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

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 2020 mit je nach Jahrgang 25 bis 40% der Vorjahre aus einer Solera. Degorgiert wurde im Oktober 2023 mit 3 Gramm Dosage.

Farbe

kräftiges Strohgelb mit einem Touch von Rosa und feiner Perlage

Nase

Dass dieser Champagner *Invitation*, also *Einladung* heißt, deutet schon darauf hin, in welcher Rangfolge er im Weingut steht. Er ist die Visitenkarte und soll verdeutlichen, wofür Huré steht. Der Champagner bietet eine Fülle an Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, gelben Kirschen und Pflaumen, nasser Kreide, etwas Hefe und Patisserie. Das ist Textbook-Champagner für solche mit höheren Anteilen roter Trauben.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Invitation* charmant und balanciert. Von den früheren 5 bis 6 Gramm Dosage ist man auf 3 Gramm runtergegangen, was den Champagner etwas druckvoller und präziser erscheinen lässt. Die Perlage ist lebendig, die Säure spielerisch hell, die Frucht saftig und die Textur fein. Aromatisch bewegt sich der Champagner auch hier zwischen roter, weißfleischiger und zitrischer Frucht mit Gesteinswürze, ein wenig Patisserie und Kräutern. Auffällig sind der beeindruckende Säuredruck und die drängende Mineralität, die bis ins Finale anhält.