Champagne »Grands Terroirs« Brut 1er Cru

Champagne Veuve-Fourny

Fournys »Grands Terroirs« Brut Premier Cru ist eine harmonische Cuvée aus 80% Chardonnay und 20% Pinot Noir aus Premier und Grand Cru-Lagen rund um den Ort Vertus. Die Trauben von Hand gelesen, die Grundweine sieben Monate ohne Schwefelung auf der Vollhefe in Barriques gereift, mit 40% Reserve-Weinen aus drei aufeinander folgenden Jahrgängen zur finalen Cuvée komponiert. Anschließend 3 Jahre auf der Hefe der zweiten Flaschengärung bis zum Degorgement auf der Flasche gereift. In der Dosage mit 6 g/l bewußt knapp gehalten, könnte gerade noch als »Extra Brut« deklariert werden.

In der Perlage fein und persistent, wie man das vond en Brüdern Fourny gewohnt ist. In Duft, Geschmack und Wirkung trinkreif und belebend frisch, voll hefiger Würze und ausgewogen in der Harmonie von Süße und Säure, von Lebendigkeit und Körper. Im Duft der Hauch gerösteter Haselnüsse, im Mund keine saure Aggressivität, sondern saftige Harmonie und wohltuende Balance. Der niedrig gehaltene Schwefel prägt aromatisch reif und ätherisch leise die sensorische Wirkung. Champagner als mundfüllend ausbalanciertes Vergnügen in der Eigenart und Persönlichkeit der beiden Brüder Charles und Emmanuel Fourny. Das Handwerk eines kleinen Familienbetriebes.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 6 g/l
Bewirtschaftung: HVE 3 in Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,29

0,75l
FCH07303

K&U
www.weinhalle.de