Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 5,5 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Saignée aus Pinot Noir
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert | Holzfaßausbau
pH-Wert: 3,2

0,75l
FCH07302

Champagne »Rosé« Brut 1er Cru

Champagne Veuve-Fourny

Bei Familie Fourny in Vertus wird Rosé-Champagner noch traditionell zelebriert. Er entstammt dem Saignée, dem Ausbluten des Pinot Noir-Mostes, und verspricht nicht nur luxuriöses Schaumweinerlebnis, er hält es auch. Erkennbar an seiner Farbe, dem verhaltenen Duft und dem zarten Hauch der Gerbstoffe aus den blauen Schalen der Pinot Noir. Das Perlenspiel auf der Zunge wirkt zart, mild und cremig. Hier spratzelt nichts intensiv. Hier offenbart sich die Qualität guten Rosé-Champagners in feinem, sanftem Mousseux, dem untrüglichen Qualitätsmerkmal echten, auf der Schale mazerierten Rosés.

Fournys haben ihn bewußt trocken gehalten, also kaum dosiert. Und so kommt er sanft und freundlich auf die Zunge, wirkt dort cremig, mild und fein. Der Grundwein wurde lange im Faß auf der Hefe gereift, bevor er versektet und mit einem guten Teil Chardonnay verschnitten wurde, um die Perlen spritziger zu gestalten und durch mehr Säure für nobles Rückgrat zu sorgen. Technisch vom Grundwein her also kein Rosé, sondern ein Rotling, üblich in der Champagne. Die Physik des Champagners läßt sich nicht betrügen und so erleben Sie mit Fourny´s »Rosé Brut«, der von der Zuckerdosierung her ein »Extra Brut« ist, einen knackig frischen Rosé-Champagner aus kleiner, familiärer Produktion, der Maßstäbe setzt in seiner Klasse. Unser besonderer Tip für die Freunde und Kenner hochwertigen Rosé-Champagners. Purer Luxus für bewußt erlebte Stunden im Leben.

Auch in halben Flaschen verfügbar.

K&U
www.weinhalle.de