



Champagne »Millésimé Brut 1er Cru«

Champagne Veuve-Fourny

Ein »Blanc de Blancs Millésimé«, der uns so begeistert hat, daß wir ihn uns als »K&U-Sonderedition« abfüllen ließen. 2017 war ein eher kühles Jahr. Ideal für die Rebsorte Chardonnay. Sie dominiert hier in feinperlig rasser Frische das Geschehen mit weißen Blüten im Duft, nussig hefiger Substanz, knackiger Zitrusfrische und pikant würzigem Griff auf der Zunge. Charles-Henry und Emmanuel Fourny vinifizieren ihre Grundweine noch wie früher in Burgunder-Fässern. Ihr Jahrgangs-Blanc de Blancs stammt von den ältesten Reben ihrer Domaine, die auf einer Parzelle mitten in der Côte des Blancs auf einer Premier Cru-Lage stehen. Nach schonender Kelterung reift er im kleinen Holzfass bis in den Mai des folgenden Jahres auf der Hefe. Dann kommt der Wein auf Flasche, um über fünf Jahre hinweg auf der Hefe zu jener superfeinen Perlage heranzureifen, die diesem handwerklichen Champagner Spitzenklasse verleiht, wie sie nur wenige Häuser in der Champagne in dieser Sorgfalt und Exzellenz produzieren. Hier trifft druckvolle Finesse auf kristalline Brillanz. Im Bukett frische Brioche, ein Hauch zerlassener Butter, weiße Frühlingsblüten. Im Mundgefühl mineralische Präzision in kompromißlos trockener Dosierung. Eine K&U-Sonderedition, die schon jetzt mit großem Genuß zu trinken ist, aber erst in den kommenden Jahren zu wahrer Feinheit auflaufen wird. Lieblings-Champagner.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: HVE 3 in Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Reiner Jahrgang ohne
Zusatz von Reserve-Weinen
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,14

0,75l
FCH17306



www.weinhalle.de