

Champagne »Rosé Vinotheque MV15« Extra-Brut 1er Cru

Champagne Veuve-Fourny

Gereifter Rosé-Champagner. Überwiegend aus dem Jahrgang 2015, der durch Reserveweine (dafür steht das MV = »Multi Vintages«) veredelt wird, die in kleinen Holzfässern reifen konnten. Die große Kunst des »Blendings«: Man fügt dem Grundwein aus dem Jahr 2015 Reserveweine aus diversen älteren Jahrgängen hinzu, um ihn anschließend über viele Jahre zu versekten. Der Grundwein ging auf Flasche zur Versektung im Juni 2016 und wurde 2022 degorgiert, also von der Hefe der Flaschengärung getrennt. Und so schmeckt man ihn hier, den besonderen Reiz der Zeit. Man muß diese Reife aber auch schätzen können, denn die Kraft der Perlung nimmt im Laufe der Jahre auf der Flasche ab, wird fein und vornehm leise, der Geschmack reifer und oxidativer, und die Aromen der Reife, der Autolyse der Hefe und der zunehmenden Oxidation dominieren. Dieser reife Rosé-Champagner entfaltet seine filigranen Noten von Blutorange in Duft und Geschmack, am Gaumen entfaltet sich die Frische von Zitrusfrüchten und im Mundgefühl agiert die rassige, energiegeladene Basis des Grundweines, die durch die Reife zu einer cremigen Konsistenz wird, die am Gaumen in sinnlich zartem Griff ausklingt. Spätestens jetzt spürt man, daß der Grundwein eine Assemblage von weiß und rot gekeltertem Pinot Noir und einer Partie Chardonnay ist. Der Chardonnay sorgt für den frischen Zitrus-Kick am Gaumen. Ein perfekt gereifter Rosé-Champagner für all jene, die die leisen Töne der Reife dem lauten und festen Perlenspiel der Jugend vorziehen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 5,5 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Assemblage aus Grundwein und alten Reserveweinen
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,2

0,75l
FCH15311

K&U
www.weinhalle.de