

Champagne »Grands Terroirs« Brut 1er Cru

Champagne Veuve-Fourny

Fournys »Grands Terroirs« Brut Premier Cru ist eine exzellent zusammengestellte 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 Schwefel auf der Vollhefe in Barriques ausgebaut, mit 40% Reserve-Weinen aus drei aufeinander folgenden Jahrgängen zum finalen Grundwein abgestimmt. Dieser wurde dann über 3 Jahre bis zum Degorgement auf der Flasche das zweite Mal vergoren. Im Zucker mit 6 g/l knapp gehalten, könnte also auch als »Extra Brut« deklariert werden. Das können in dieser Qualität nur kleine Häuser wie das der Brüder Fourny.
Diese handwerkliche Sorgfalt kann man fühlen: Die Perlung ist fein und persistent, das wichtigste Qualitätsmerkmal (grobe Blasen kann jeder). In Geschmack und Wirkung trinkreif und belebend frisch. Seine hefige Würze verdankt dieser Champagner dem langen Ausbau, der auch die Harmonie von Süße und Säure besorgt. Im Duft geröstete Haselnüsse und frischer Teig, im Mund wohltuende Harmonie. Ein exzellenter Haus-Champagner aus sorgfältig handwerklicher Herstellung.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2029
Restzucker: 6 g/l
Bewirtschaftung: HVE 3 in Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Nur 6 g/l Dosage | Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,29

0,75l
FCH07303

K&U
www.weinhalle.de