Champagne Blanc de Blancs »Brut Nature« 1er Cru

Champagne Veuve-Fourny

Ein brillant realisierter Winzer-Champagner, der ohne jede Dosage (sans dosage/zero dosage/Brut nature), also knochentrocken, auf die Zunge kommt und doch zu schmeicheln versteht. So kompromißlos er ist, so nackig und rasant erfrischend er im Mund agiert, so präzise zeigt er seinen ungeschminkten Charakter.

Fourny´s »Champagne Blanc de Blancs Vertus Premier Cru Brut Nature« kann sich mit den Prestige-Cuvées großer Häuser vergleichen. 100 % Chardonnay, von Hand gelesen und ausschließlich von Weinbergen der Familie stammend, die auf den Premier-Cru-Lagen der »Côtes des Blancs« rund um Vertus liegen, kommen so gesund und reif in die Kelter, daß Fournys auf die übliche Dosage verzichten können.

Statt dekadentem Teuer-Gesöff für Superreiche macht Fournys »Blanc de Blancs Brut Nature« seinen Preis wertes Weinvergnügen in kompromißlosem Handwerk schmeckbar. Das kann so puristisch und strahlend keine Marke mit Millionen von Flaschen. Hier stehen feinste Zitrusaromen für erfrischend knackige Finesse. Man ahnt die Kreide des Bodens im Duft. Nasser Stein kommt einem in den Sinn, helle Blüten, frisch gewachene Bettwäsche. Das alles in strahlender Säure, die wie ein Laserstrahl über die Zunge zieht. Sauer, ohne es zu sein. Belebende Intensität, prickelnd noble Frische, trocken mineralische Ausstrahlung. Champagner-Vergnügen in rarer Reinkultur.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration / Holzfaßausbau
pH-Wert: 3,1

1,5l
FCH07300M

K&U
www.weinhalle.de