

Champagne »Grands Terroirs« Brut 1er Cru

Champagne Veuve-Fourny

Die 1.5l-Magumflasche, aus der Champagner unvergleichlich schmeckt, wenn er, wie hier, auch auf dem Großformat vergoren wurde. »Grands Terroirs« Brut Premier Cru der Brüder Fourny. 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.Handwerkliche Sorgfalt, die man fühlen kann: 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 %
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 6 g/l
Bewirtschaftung: In Umstellung auf HVE3
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Nur 6 g/l Restzucker | Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,29

1,5l
FCH07303M

K&U
www.weinhalle.de