



## Champagne »R« de Veuve Fourny Extra Brut Champagne Veuve-Fourny

Fournys rare »Cuvée R« ist ein echter Spezial-Champagner. Nichts für Schnelltrinker oder Marken-Freaks. Hier kommt Charakter ins Spiel. Der Charakter des in burgundischen Barriques ausgebauten Grundweines. Er prägt den Charakter dieses famos »anderen« Champagners in Duft und Geschmack deutlich und erinnert in dieser Prägung durch den Ausbau durchaus an Bollingers großen »RD«.

Seine sanft opulente Stilistik prädestiniert ihn zum wohltuenden »Abend-Champagner«, der einem gelungenen Tag die finale Krönung zu verleihen versteht. Im Geschmack durch den biologischen Säureabbau des Grundweines fast weich wirkend, cremig und sanft, aber auch extrem feinperlig und delikater rassig erfrischend, bietet er eine gewisse Opulenz, ohne kopflastig oder gar schwer zu sein. Ein sehr spezieller Champagner, der Kenner und Liebhaber begeistern wird. Eine Spezialität des Hauses Fourny, gekeltert aus 100 % Chardonnay, die im kleinen Holzfaß ausgebaut werden, um anschließend knapp 5 Jahre auf der Hefe ihrer aromatischen Perfektion entgegenzureifen.

Ein Champagner, der pikante Frische auf der Zunge freisetzt und geradezu sinnlich trocken als »Extra Brut«, also ungewöhnlich trocken dosiert daherkommt. Sein doch sehr spezieller Charakter macht ihn zum Wohlfühl-Champagner besonderer Präzision, der so harmoniesüchtig wie entspannend ausbalanciert im Mundgefühl wirkt. Eine Freude ihn zu genießen, steht er doch für die Zukunft der Champagne: Individualität abseits des Mainstreams, handwerkliche Perfektion und traditionelle Originalität, Opulenz und Frische in rarer Harmonie. Ein entspannt auftretender Champagner für die schönen Momente im Leben.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024  
Restzucker: 4 g/l  
Bewirtschaftung: Konventionell  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kreide | Kalk  
Besonderes: Spitzencuvée  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 5  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Faßausbau  
pH-Wert: 3,1

0,75l  
FCH07301



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)