



2014

Champagne »Millésimé Brut 1er Cru« K&U

Champagne Veuve Fourny

»Veuve Fourny & Fils« aus Vertus im Süden der Côte des Blancs gehört nicht zu den berühmten Häusern der Champagne. Sein »Blanc de Blancs Millésimé« sorgt als brillante »K&U-Sonderedition« trotzdem nachhaltig für Furore. 2014 war ein kühler Jahrgang. Ideal für die Rebsorte Chardonnay. Sie dominiert hier in feinperlig brillanter Frische das Geschehen. Die Rebsorte spricht eine deutliche Sprache mit weißen Blüten im Duft, nussig hefiger Substanz, knackiger Zitrusfrische und pikant würzigem Griff auf der Zunge.

Charles-Henry und Emmanuel Fourny vinifizieren ihre Grundweine in Burgunder-Fässern von 225l Größe. Die Trauben werden von Hand gelesen. Das ist per Gesetz in der Côte des Blancs so geregelt. Fournys Jahrgangs-Blanc de Blancs stammt von den ältesten Reben der Domaine, die auf einer exzellenten Parzelle mitten in der Côte des Blancs auf einer Premier Cru-Lage stehen. Nach schonender Kelterung wird der Grundwein im traditionellen kleinen Holzfaß spontan vergoren und liegt dort bis Mai des folgenden Jahres auf der Hefe. Dann kommt der Wein auf Flasche, um in fünfjähriger Flaschenreife auf der Hefe zu jener superfeinen Perlage heranzureifen, die handwerklichen Champagner wie diesen unverwechselbar auszeichnet. Spitzenklasse, wie sie nur wenige Häuser in der Champagne in dieser Sorgfalt und Exzellenz produzieren.

Kraft und Komplexität vereint Charles-Henry Fourny in unserer K&U-Sonderedition zu einem Jahrgangs-Champagner druckvoller Finesse und kristalliner Brillanz. Im Bukett dieses großen Blanc de Blancs-Champagners duftet frische Brioche aus dem Glas, ein Hauch zerlassener Butter vermählt sich mit weißen Frühlingsblüten zu mineralisch trockener Kraft und Fülle und ein charaktvoller Jahrgangschampagner entfaltet sich in kompromißlos trockener Dosierung zu rarer Hochform. Eine exklusive K&U-Sonderedition brillanter Stilistik und Fokussierung. Jetzt mit großem Genuß zu trinken, morgen und übermorgen staunend in besonderen Momenten andächtig zu genießen.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 3 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: Reiner Jahrgang ohne

Zusatz von Reserve-Weinen

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam | Kunstkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,14

0,75l

54,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH14306



www.weinhalle.de