



ohne Jahr

Champagne »Grande Reserve« Brut 1er Cru

Champagne Veuve Fourny

Die Brüder Charles-Henry und Emmanuel Fourny in Vertus haben ihren kleinen Familienbetrieb in den letzten Jahren zielstrebig der rasanten Entwicklung in der Champagne angepaßt. Ihre Palette hoch individueller Champagner kommt, bis auf einen, ungewöhnlich trocken als »Extra Brut« auf den Markt, ihr »Brut Nature« war einer der Pionier-Weine in der Champagne und all ihre Champagner wagen den Charakter ihrer Herkunft aus Vertus, am Süden der berühmten Côte des Blancs. Sie bauen die meisten ihrer Grundweine noch traditionell in burgundischen Barriques aus. Sie schmecken vom Faß weg schon so gut, daß man versteht, warum ihre Champagner so hochwertig vom Grundwein geprägt sind. Eine sehr feine, weiche Perlage steht schließlich für lange Reifezeit auf der Hefe in der Flasche. Überzeugende Qualität, die man schmecken und fühlen kann im Mund.

Der meistverkaufte Champagner von Familie Fourny ist ihre Grande Réserve »Brut« Premier Cru. Eine entspannend harmonische Cuvée aus 80% Chardonnay und 20% Pinot Noir aus Premier und Grand Cru-Lagen rund um Vertus. Die Trauben von Hand gelesen, die Grundweine sieben Monate ohne Schwefelung auf der Vollhefe in Barriques gereift und mit 40% Reserve-Weinen aus drei aufeinander folgenden Jahrgängen zur finalen Cuvée komponiert, die anschließend knapp 3 Jahre auf der Hefe der zweiten Flaschengärung bis zum Degorgement reifen durfte. In der Dosage mit 6 g/l bewußt knapp gehalten, typisch Fourny, könnte also eigentlich gerade noch als »Extra Brut« deklariert werden.

In der Perlage gewohnt fein und persistent, in Duft, Geschmack und Wirkung eine echte »Grande Réserve« im Glas: Trinkreif wirkend, belebend frisch und voll hefiger Würze, ausgewogen in der Harmonie von Süße und Säure, von Lebendigkeit und Körper. Im Duft ein Hauch gerösteter Haselnüsse, genau die richtige Dosis an Oxidation, um reif zu sein und doch knackig frisch zu wirken. Im Mund keine saure Aggressivität, sondern saftig weiche Harmonie und wohlthuende Balance.

Auch ihre wichtigste, weil preiswerteste Cuvée präsentieren Fournys als sehr natürlich auftretenden Champagner, der Trinkgenuß garantiert. Sein bewußt während des gesamten Produktionsprozesses niedrig gehaltener Schwefel prägt ihn aromatisch reif und ätherisch leise in der Wirkung, macht ihn aber zum besonderen, weil mundfüllend ausbalancierten Vergnügen. Als Einstieg in das Sortiment von Charles und Emmanuel Fourny legt diese ungewöhnlich preiswerte »Grande Reserve«, die wir hier auch in der halben Flasche anbieten, die Maßlatte hoch.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 6 g/l

Anbau: Konventionell

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kreide | Kalk

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam | Kunstkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration / Holzfaßausbau

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,19

0,375l

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH07303h



www.weinhalle.de

Genießen Sie den Champagner eines kleinen Handelshauses mit Eigenart und Persönlichkeit, der Spaß macht und wohltuend entspannend wirkt.

Hier in der 0.375l-Demi-Bouteilles für den netten kleinen Champagner-Durst.