

VEUVE FOURNY & FILS

Extra Brut (deg.23)

Blanc de Blancs 1er Cru AC



Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	Veuve Fourny & Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Die Chardonnay Trauben stammen allesamt aus 1er Cru Lagen. Ausgebaut wird der Grundwein zu 75% im Stahltank und 25% in Fässern. Mit Einladenden Aromen von gelbem Pfirsich, saftigen Birnen, Gravensteiner und Zitrusfrüchten, dazu florale Noten von weissen Blüten und blühenden Kräutern, unterlegt mit zart mineralischen Tönen. Am Gaumen wunderbar frisch, mit wiederum saftig-reifer Frucht und dezentem, zart-mineralischem Salz Touch im Finale.

Empfehlung

Mit seiner saftig-frischen Frucht ist er der ideale Apéro Champagner, der aber auch ein leckeres Sushi oder Sashimi nicht scheut.

Produzent

Man findet nur sehr wenige Betriebe, deren gesamte Anbauflächen nur in einer Gemeinde liegen. Bei Veuve Fourny & Fils ist dies jedoch der Fall. Alle ihre Weinberge - rund 8.5 ha. - befinden sich in der Gemeinde Vertus, verteilt auf 40 verschiedene Parzellen. Dies mit Rebstöcken, die im Durchschnitt fast vierzig Jahre sind, noch etwas was in der Champagne eher selten ist. Eigenständig ist nicht nur das Champagnerhaus, sondern auch die Stilistik der Erzeugnisse des Brüderpaars Emmanuel und Charles-Henry Fourny: sie zeigen Charakter und Präzision, sind puristisch, kraftvoll, mit komplexer Mineralität. Und dies zu sehr moderaten Preisen! Ihre unterschiedlichen Premier-Cru-Parzellen haben die Gebrüder in 12 Gruppen typologisiert, um auf dieser Grundlage ihre Assemblages zu kreieren und mit möglichst viel Sorgfalt und wenig Interventionen auszubauen. Ein weiteres Plus sind dabei ihre alten Keller, die bis ins Jahr 1840 zurückgehen und eine hohe natürliche und konstante Luftfeuchtigkeit, bei gleichzeitig kühler Temperatur aufweisen, was sich auf den Ausbau der Grundweine

in Barriques sehr positiv auswirkt. So werden mittlerweile ca. 30% der Weine in gebrauchten Burgunder-Fässern vergärt, Tendenz steigend. Im Weiteren wird auch sehr wenig oder gar nicht dosiert.

Das rare Juwel des Hauses ist der seit 1993 separat vinifizierte Cuvée du Clos Faubourg Notre Dame vom gleichnamigen Clos von 0.3 ha.- einer der kleinsten der rund 37 in der Champagne existierenden Clos. Ein komplexes und langanhaltendes Champagne-Erlebnis.