

**VEUVE FOURNY & FILS**  
**ROSÉ Vinotherapie MV2000**  
**Extra Brut 1er Cru AC**



Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Veuve Fourny &amp; Fils</b>
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine echte Rarität ist diese "Édition Confidentielle". Diese Vinotherapie-Füllung, welche ausschliesslich in Magnums, für stolze 21! Jahre auf der Hefe reifen durfte, ist ein Rosé d'Assemblage, der aus Chardonnay und weiss gekelterm Pinot Noir komponiert ist, welchem rund 12-15% Pinot Noir als Rotwein dazugegeben wird. Die Basis bildet der Jahrgang 2000, mit einem kleinen Teil älterer Reserve Weine aus dem Fass. Zeigt eine wunderbare Balance von subtiler, an Zitrus Früchte erinnernder Frische, rotbeerigen Noten und feinen, dezente Reife anzeigenden, Hefe und Biskuit Tönen, unterlegt mit einem zarten, mineralischen Salz Touch im langen Finale. RAR - NUR 210 MAGNUMS WURDEN GEFÜLLT!

### **Empfehlung**

---

Ein Champagner zu einem besonderen Anlass, oder auch einfach so, um sich etwas Gutes zu tun. Begleitet wunderbar feine Fischgerichte wie etwa leicht confierter Lachs auf Kartoffelmoussline, zarte Languste mit feiner Orangen-Hollandaise oder saftige Brust vom Bresse Huhn auf Weisswein Sauce, dezent mit Thai-Vanille aromatisiert. .

### **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.