Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

VEUVE FOURNY & FILS
ROSÉ (deg.25)
Brut 1er Cru AC



Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	**Veuve Fourny & Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	185`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ein Rosé d`Assemblage, dessen Basis aus Chardonnay und weiss gekeltertem Pinot Noir komponiert ist, welchem rund 12-15% Pinot Noir als Rotwein dazugegeben wird. Ausgebaut für mindestens sieben Monate in Eichen Fässern. In der einladenden Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, Kirschen, süssen Aprikosen und Nektarinen, dazu etwas Pflaume und Blutorange, umrahmt mit floral-würzigen Noten von Rosenblüten, Nüssen und Hefegebäck. Am Gaumen wiederum mit toller Beerenfrucht, schöner Frische und dezenten, mineralischen Kreide Tönen im Finale.

Empfehlung

Ein toller Apéro Rosé, dazu ein paar «Gougères», Schinkengipfeli oder marinierte Melonen Kügelchen. Begleitet aber auch wunderbar feine Fischgerichte wie etwa leicht confierte Lachsforelle oder Tatar vom Zander mit Zitronenabrieb und Rosa Pfeffer.

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.