

VEUVE FOURNY & FILS CHAMPAGNE GRAND RES. BRUT 1. CRU VEUVE FOURNY & FILS, VERTUS



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Veuve Fourny & Fils
Traubensorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°C

Im Bouquet erst Blütenaromen, dann Zitrusnoten, Ingwer und eine leicht rauchige Würzigkeit. Komplex, frisch und zupackend, besitzt reife Frucht, viel Biss und feine Länge.

Empfehlung

Als Aperitif oder zu Vorspeisen, feinen Fischgerichten, Thunfisch- oder Jakobsmuscheltatar und Sushi. Begleitet auch Süßes wie etwa Madeleines.

Produzent

Veuve Fourny & Fils - 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 in Vertus haben die Gebrüder in 12 Gruppen typologisiert, um auf dieser Grundlage ihre Assemblages zu kreieren und mit möglichst viel Sorgfalt und wenig Interventionen auszubauen. Im Weiteren wird auch sehr wenig oder gar nicht dosiert. Die Grande Réserve Brut aus Chardonnay (80-85 %) und Pinot Noir (15-20 %) mit mindestens 40 % Reservewein ist bereits substanzreich und präzise, mit guter Frische und Lebendigkeit. Der Blanc de Blancs Brut Nature ohne Zugaben stammt von 50-jährigen Reben: Citrusnoten, ja herrlich viel Frucht steckt drin, die die Konzentration ideal ergänzt. Die Cuvée R Extra Brut verweist auf Roger Fourny, der in den 1950er-Jahren die Machart dieses Champagners vorzeigte: eine in gebrauchten Barriques ausgebaute Cuvée aus Chardonnay (90 %), Pinot Noir und Pinot Meunier. Es zeigt reife, gelbe Früchte, ist opulent, ausgewogen und endet mit enormem Nachhall. Etwas für aussergewöhnliche Gerichte. Der Brut Millésime Blanc de Blancs, nur in guten Jahren produziert, gründet auf Trauben aus alten Rebenbeständen, liegt fünf Jahre auf der Hefe, und liefert neben der Jahrgangstypizität stets reintönige, präzise, kraftvoll buttrige und doch harmonische Champagner. Das rare Juwel des Hauses ist die seit 1993 separat vinifizierte Cuvée du Clos Faubourg Notre Dame aus dem 0,3 Hektar grossen, gleichnamigen Clos. Ein komplexes und langanhaltendes Champagner-Erlebnis.