



Champagne »Rosé Vinotheque MV15« Extra-Brut 1er Cru Champagne Veuve-Fourny

Bei Familie Fourny in Vertus wird Rosé-Champagner noch traditionell zelebriert. Er entstammt dem Saignée, dem Ausbluten des Pinot Noir-Mostes, und verspricht nicht nur luxuriöses Schaumweinerlebnis, er hält es auch. Erkennbar an seiner Farbe, dem verhaltenen Duft und dem zarten Hauch der Gerbstoffe aus den blauen Schalen der Pinot Noir. Das Perlenspiel auf der Zunge wirkt zart, mild und cremig. Hier spritzelt nichts intensiv. Hier offenbart sich die Qualität guten Rosé-Champagners in feinem, sanftem Mousseux, dem untrüglichen Qualitätsmerkmal echten, auf der Schale mazerierten Rosés.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 5,5 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: Saignée aus Pinot Noir

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert | Holzfassausbau

pH-Wert: 3,2

0,75l

FCH15311



www.weinhalle.de