



Champagne »Rosé« Brut 1er Cru

Champagne Veuve-Fourny

Hier in der halben Flasche mit 0,375l-Inhalt: Fournys famos eigenständiger Rosé-Champagner aus Pinot Noir gekeltert.

Bei Familie Fourny in Vertus wird Rosé-Champagner noch richtig traditionell zelebriert. Er entstammt dem Saignée, dem Ausbluten des Pinot Noir-Mostes, und verspricht nicht nur luxuriöses Schaumweinerlebnis, er hält es auch, erkennbar an der ungewöhnlich intensiven roten 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 sprazelt nichts intensiv, sondern die Qualität dieses großen echten Rosé-Champagners steckt im feinen, sanften Mousseux, das man als Qualitätsmerkmal erst einmal erleben und erfahren muß, um es beurteilen zu können.

Fournys Rosé-Champagner mag avantgardistisch wirken, den Sex großen Rosé-Champagners hat er exemplarisch. Seine erstaunlich dunkle Farbe sorgt für Erstaunen, aber auch besonderes Vergnügen im Glas. Sie setzt sich in kaum wahrnehmbare, spielerisch weiche, aber präzise Perlage auf der Zunge um, der beste Beweis für seriösen Rosé-Champagner, der tatsächlich aus Pinot Noir gekeltert wurde. Er ist, typisch für Familie Fourny, bewußt trocken gehalten, also kaum dosiert, trotzdem aber cremig, mild und fein weil aus exzellenten Grundweinen gekeltert, die im Keller lange im Faß auf der Hefe reiften, bevor sie versektet wurden.

Ein Hauch Chardonnay wurde aber auch diesem Rosé vor der Flaschengärung zugefügt, um die Perlen etwas spritziger zu gestalten und durch Säure für nobles Rückgrat zu sorgen. Die Physik des Champagners läßt sich nicht betrügen und so erleben Sie mit Fourny's 'Rosé Brut', der zwar als 'Brut' verkauft wird, aber tatsächlich, Extra Brut' ist, einen authentischen Rosé-Champagner aus kleiner, familiärer Produktion, der Maßstäbe setzt in seiner Klasse. Er ist jedenfalls unser besonderer Tip für die Freunde und Kenner 'echten' hochwertigen Rosé-Champagners. Schmeckbar purer Luxus für angenehm bewußt erlebte Stunden im Leben.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 6 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: Saignée aus Pinot Noir

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration / Holzfassausbau

pH-Wert: 3,19

0,375l

FCH07304



www.weinhalle.de