

Weinzentrale

EBERLE

Grands Terroirs Brut Premier Cru - Vve Fourny & Fils

Art.-Nr: 05430



Beschreibung:

Ein eleganter, cremiger und füllig fruchtiger Champagner mit feinsten Perlage und belebender Frische. Harmonisch und reif. Garantierter Trinkgenuß.

Hersteller:

Ein kleiner Champagnerproduzent mit einer Top-Premier-Cru-Lage in Vertus. Vve Fourny et Fils erzeugt ausschließlich Premier Crus und verwendet nur eigene Trauben. Seit Gründung 1856 zeichnet nun die fünfte Generation verantwortlich mit einer Rebfläche von 5,5 Hektar. Stets zeigt sich der noble Stil des Hauses.

Anbau:

Auf Premier Cru-Terroir und einem kleinen Anteil Grand Cru-Parzellen in Vertus an der Côte des Blancs. Ausrichtung nach Ost, Süd und Süd-Ost. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 35 Jahre. Nur organische Düngung und naturnahe Bearbeitung.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Premier Cru	Restsüße 6	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Einmaliges Kreide-Terroir von Vertus.	Trinkfenster 2022-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart DIAM	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



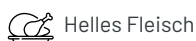
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Aperitif

37,90 €