

Weinzentrale

EBERLE

2016 - Monts de Vertus Extra Brut Premier Cru - Vve Fourny & Fils

Art.-Nr: 05433



Beschreibung:

Duft von geröstetem Brioche und Aprikosen, gefolgt von Aromen reifer Zitronen, Honig und einer leichten Kräuternote. Feine Perlage, Frische und Eleganz. Unendlich langes Finish. Ein Jahrgangs-Champagner der Extraklasse!

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 50 Jahre. Nur organische Düngung und naturnahe Bearbeitung.

Rebsorte Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 7-10 °C
Weingeschmack Extra Brut	Qualitätsstufe Vertus Premier Cru	Restsüße 3	Ausbau -
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir	Trinkfenster 2024-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart DIAM	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

