Weinzentrale
EBERLE

Blanc de Blancs Brut Nature Premier Cru - Vve Fourny & Fils

Art.-Nr: 05434

Beschreibung:
Frisches Bukett mit feinen Zitrusaromen und mineralischen Noten. Gradlinig und trocken, schmeichelnd weich und rasant erfrischend. Der perfekte Champagner für Puristen und Liebhaber von non dosage-Champagnern. Besticht durch seine Präzision, Intensität und Frische.

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 Chardonnay	**Region** Champagne	**Alkoholgehalt** 12 % Vol.	**Trinktemperatur** 6-8 °C
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Premier Cru	**Restsüße** 1	**Ausbau** Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir.	**Trinkfenster** 2022-2026+	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart DIAM	**Bewirtschaftung** Naturnah	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○

Körper/Intensität ●●●○○

Mineralität ●●●●○

Säure ●●●●○

Passt zu

Sushi · Fisch · Haute Cuisine · Meeresfrüchte · Aperitif

Weinzentrale Laupheim Eberle GmbH • Berblingerstr. 20 • 88471 Laupheim
E-Mail: info@weinzentrale.de • Tel.: 07392-91554-0 • Web: www.weinzentrale.de