

# Weinzentrale

EBERLE

## Cuvée Rosé Brut Premier Cru - Vve Fourny & Fils

Art.-Nr: 05435



### Beschreibung:

Ein herrlicher Rosé-Champagner mit leuchtender Farbe im Glas und Feinheit im Duft. Nach roter Johannisbeere. Am Gaumen rote und schwarze Früchte sowie Hefenoten. Eleganter, cremiger Champagner mit feinsten Perlage und belebender 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.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir, Chardonnay	<b>Region</b> Champagne	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 6-8 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Premier Cru	<b>Restsüße</b> 6	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> DIAM	<b>Bewirtschaftung</b> Naturnah	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu

 Helles Fleisch

 Sushi

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Desserts