

Weinzentrale

EBERLE

Cuvée R Opulence Extra Brut Premier Cru - Vve Fourny & Fils

Art.-Nr: 05438



Beschreibung:

Individueller Champagner mit Opulenz und Charakter. Im Geschmack fast weich und cremig, sehr delikater. Feinste Perlage, die lange anhält. Rasse, Eleganz, eine Klasse für sich. Ideal für die schönen Momente. 17/20 La Revue du Vin de France.

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 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Premier Cru	Restsüße 3	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk. Top-Terroir	Trinkfenster 2023-2026+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart DIAM	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte