

Weinzentrale

EBERLE

Cuvée Rosé Brut Premier Cru 1,5 Liter - Vve Fourny & Fils

Art.-Nr: 05443



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.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Premier Cru	Restsüße -	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 1,5 Liter
Verschlussart DIAM	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität




Mineralität




Säure




Passt zu

 Helles Fleisch

 Sushi

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Desserts