

Weinzentrale

EBERLE

2013 - Clos Faubourg Notre Dame Extra Brut Premier Cru - Vve Fourny & Fils

Art.-Nr: 60140



Beschreibung:

Transparentes Kronjuwel mit fruchtig mineralischem Auftakt. Hochfeine verführerische Akzente von Backgewürzen, exotischen Trockenfrüchten und gerösteten Haselnüssen. Extraktreiche Gaumenfrucht. Fein cremig in der Textur mit feinziseliertes Säurestruktur. Ein wahrlich großer Champagner!!!

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:

Der kleine aber feine Weingarten geht auf eine Abtei in der Nachbarschaft der Gemeinde Vertus aus dem 12. Jahrhundert zurück.

Rebsorte Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Premier Cru	Restsüße 3	Ausbau Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Rendzina auf Kalk-Kreideböden - Top-Terroir	Trinkfenster 2024-2035+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart DIAM	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität




Mineralität



Säure




Passt zu

 Helles Fleisch

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Aperitif