

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE



Champagner Thierry Fournier

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 28,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT
APFELSCHALE
STERNANIS
MANDEL
WALNUSS
HASELNUSS
MARZIPAN
NASSE ERDE



Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Meunier (80%)
Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2015, 2014 und 2009
10% Reservewein
durchgeführt
6 Gramm / Liter
Juni 2020
zum Aperitif, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, Ohne
Jahrgang
12,50 Vol. %
8 bis 10°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Im Herzen des Vallée de la Marne liegen auf über 11 Dörfern verteilt die Weinberge von Champagne Thierry Fournier. Dabei liefern 45 einzelne Parzellen höchst unterschiedliches Traubenmaterial für die herrlich würzigen Champagner von Thierry Fournier. Eine Besonderheit stellen hierbei die Lagen rund um den Ort Festigny dar. Sehr untypisch für das Marne Tal wachsen hier die Rebstöcke auf sehr kalkhaltigen Böden. Dies sorgt für eine besondere Frische in den Champagnern. Champagner von Thierry Fournier überzeugen durch ihren aromatischen und herrlich weichen Charakter. Bei der Arbeit im Keller setzt man bei Thierry Fournier ganz auf den Faktor Zeit. Jeder Champagner lagert mindestens vier Jahre lang auf der Hefe. Diese längere Reifezeit verleiht den Champagnern mehr Struktur und Kraft. Die Frucht des Meuniers wird dabei um herrlich subtile Röst- und Reifenoten ergänzt. Im Jahr 2020 beginnt mit Julien und seinem Bruder Maxime ein neues Kapitel bei Thierry Fournier. Die beiden gehören zum neuen Gesicht der Champagne. Es ist eine junge Generation die sich durch ihre eigenständige Identität, einer önologische Kreativität sowie einer stark ausgeprägten ökologischen Verantwortung auszeichnet. Wir freuen uns darauf wie die beiden Ihre Ideen und Vision umsetzen werden.

Der Champagner Réserve brut von Champagne Thierry Fournier aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein umgänglicher Zeitgenosse. Er ist frisch, saftig, rund und absolut nicht sperrig. Dabei hat er aber auch viel Struktur und eine feine Griffigkeit, so dass beim Genießen nicht die Spannung abfällt und ich mich auf ein zweites Glas freue. Eine gewisse Tiefgründigkeit erhält er durch 40% Reservewein, der in einer Réserve Perpétuel über die Jahre reift. Bei diesem System wird wie bei einer Sherry Solera aus den Tanks ein Teil des Reserveweins für den neu entstehenden Champagner entnommen und mit frischem Wein aus dem aktuellen Jahr aufgefüllt. Somit werden über die Jahre die Weine miteinander vermählt. Dies führt zu komplexen, reifen Aromen, die stark an Nüsse oder auch etwas Waldboden erinnern.