

CHAMPAGNE BRUT SPÉCIALE



Champagner Thierry Fournier

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 38,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT
GRUENE BIRNE
APFELSCHALE
STERNANIS
FENCHEL
BRIOCHE
KARAMELL
HONIG
KAFFEEBOHNE



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

geschmeidig & reif
Meunier (50%)
Chardonnay (50%)
2013 (90%), 2012 und 2011
10% Reservewein
durchgeführt
6 Gramm / Liter
Mai 2019
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 Cuvée Spécial von Champagne Thierry Fournier aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein beeindruckend reifer, gehaltvoller und geschmeidiger Champagner. Er ist cremig, weich, leicht süßlich (6 Gramm / Liter) und gleichzeitig aber auch druckvoll und sanft zupackend. Er strahlt eine wunderbare Würde und Erhabenheit aus. Die Chardonnay und Meunier Trauben (je 50%) wachsen in Festigny auf kalkhaltigen Tonmergelböden. Der Ausbau erfolgt klassisch in Edelstahlfässern. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Das Reifen auf der Hefe erstreckt sich über beachtlicher 72 Monate.