

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT CHARDONNAY



Champagner Thierry Fournier

Champagne, Coteaux du Sézannais, Frankreich

PREIS: 33,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT
GRÜNER APFEL
WEISSER PFIRSICH
BRIOCHE
BROTRINDE
KALKSTEIN



Weinberg

Rebsorten
Jahrgänge

Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

Weinberge in Dizy,
Hautvillers und
Champillon
Chardonnay (100%)
2012 (80%) und 2011 - 2010
20% Reservewein
durchgeführt
6 Gramm / Liter
Dezember 2020
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif
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.

Champagne Blanc de Blancs brut von Champagne Fournier besteht zu 100% aus Chardonnay. Die Rebe verleiht dem Champagner eine äußerst angenehme Frische und Leichtigkeit. Mit seinen 6 Gramm Dosage pro Liter ist er nicht staubtrocken, wirkt verbindlich und umgänglich und trifft damit sehr gut den Geschmack sowohl von versierten Champagner Freunden als auch von Neulingen in dieser Kategorie. Er ist absolut perfekt als Aperitif, passt aber auch sehr gut zu Fischgerichten und vielen weiteren mittelintensiven Speisen mit etwas Salz und Säure. Somit ist dieser Blanc de Blancs eine unserer Top-Empfehlungen für lebendigen Champagner, der nicht allzu sehr fordert.