

DRINKS.

Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut AOC 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408216
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Fleury, 43 Grande-Rue, 10250 Courteron, France
Marke	Fleury
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	mind. 15 Monate
Degustationsnotiz	cremig-sprudelnd mit schöner Säure, dazu Anklänge von Sauerteigbrot, grünem Apfel, Birne sowie roten Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 100% Pinot Noir
Etikette	verspielt
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad



Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Winzerfamilie Fleury nimmt eine Pionier-Rolle in der Herstellung von Bio-Champagner ein. 1970 begann man mit der schrittweisen Konversion zur biodynamischen Bewirtschaftung. Hierbei handelt es sich um die strengste Form des ökologischen Landbaus, die stark von kosmischen Einflüssen geprägt ist und althergebrachte Methoden zur Bodenbearbeitung und Pflanzenpflege in den Mittelpunkt stellt. 1989 erschien der erste biodynamische Champagner von Fleury auf dem Markt, was zu jener Zeit ein seltener Anblick war. Bis heute lassen sich die Champagner-Produzenten, die bio-zertifiziert sind, an einer Hand abzählen. Den Champagner Blanc de Noirs kreierte Robert Fleury im Jahr 1955 auf der Basis von Weissweinen, die aus roten Pinot Noir-Trauben gekeltert wurden. Das Traubengut stammt von rund 25 Jahre alten Weinreben und durchläuft gemäss der AOC-Vorschriften eine erste Gärung in Stahl und Holz sowie eine zweite Gärung in der Flasche, wobei die Lagerung auf der Hefe mindestens 15 Monate andauert. In den Champagner fliessen Weine mehrerer Jahrgänge ein, um eine gewisse Konsistenz zu erreichen. So weist der Blanc de Noirs Brut wie die meisten Schaumweine seiner Art keine Jahrgangskennzeichnung auf.