



609041

CUVÉE PRESTIGE BRUT

 Veuve Duroy

 Frankreich
Champagne

 trocken

 60% Pinot Meunier, 30 % Chardonnay, 10% Pinot Noir



VEUVE DUROY

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein rundum gelungener Champagner, der sich mit einer saftigen Frucht und einer harmonischen Komposition präsentiert und die Eleganz ausstrahlt. Der Champagne Veuve Duroy Brut vereint die besten Eigenschaften hochwertiger Champagner und verführt mit einer feinen Perlage sowie einer brillanten goldenen Farbe. Hinter dieser Kreation steht das Haus Baron-Fuenté, verwurzelt in der Champagne und mit einer langen Tradition.

 Speiseempfehlungen

Fisch oder Meeresfrüchte
Sushi & Co

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3591449990016
3591449991013

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 7.5 g/L

Restzucker 12.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Champagne Baron Fuenté
02310 Charly-sur-Marne
FR



VEUVE DUROY

PRODUZENTEN-INFO

Die außergewöhnlichen Champagner des Hauses Veuve Duroy verkörpern auf unverwechselbare Weise die Essenz des Marne-Tals in jeder Flasche. Mit ihrer klassischen Eleganz und fruchtigen Frische laden sie zu einem besonderen Genussmoment und einem einzigartigen Geschmackserlebnis ein.

Die Weinberge des Champagnergutes Veuve Duroy erstrecken sich über die sanften Hügel entlang der Ufer der Marne. Die kalkhaltigen Böden der Region, die für ihre herausragende Qualität und Vielfalt bekannt sind, bieten optimale Bedingungen für den Anbau feinsten Champagner-Trauben. Die sorgfältige Pflege der Reben und die nachhaltigen Anbaumethoden sind Ausdruck des tiefen Respekts für die Natur. Das reife Lesegut wird mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und nach strengsten Qualitätskriterien selektiert. Nur die besten Trauben aus den besten Parzellen finden Verwendung im Haus Duroy.

Um den fruchtig-klaaren Veuve-Duroy-Stil zu kreieren, setzen sich die Cuvées hauptsächlich aus Chardonnay und Pinot Meunier zusammen, was den Champagnern des Hauses ihre besondere Frische und Komplexität verleiht.

Die ausschließliche Verwendung frischer, lokaler Trauben ist einer der zentralen Leitsätze des Champagnergutes. Die Zeitspanne zwischen der Ernte und dem Beginn der Gärung wird bewusst kurz gehalten, um maximale Frische und höchste Qualität zu gewährleisten. Die alkoholische Gärung erfolgt ausschließlich im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 16 Grad Celsius. Diese Methode trägt maßgeblich zur Erhaltung der Fruchtigkeit und Klarheit des Champagners bei. Nach der zweiten Gärung folgt eine mindestens 36 Monate andauernde Flaschenreife, die den reichen, fein ausbalancierten Champagnercharakter garantiert. Um die Frische kontinuierlich zu bewahren, wird der fertige Champagner alle drei Monate neu degorgiert.