



www.champagne-veuve-fourny.com

Veuve Fourny & fils Echtes Handwerk

Champagne Fourny? Charles und Emmanuel, die beiden Brüder, antworten mit einer Trilogie: eine Familie (die Mutter und die beiden Brüder), ein Clos (das Clos du Faubourg Notre Dame in Vertus, eine Einzellage, aber auch der Sitz des kleinen, feinen Unternehmens), ein Premier Cru (alle verwendeten Grundweine stammen aus dem Premier Cru Vertus oder aus angrenzenden Grand-Cru-Lagen). Ein Premier Cru, im Sinne eines Bordelaiser Spitzengutes, ist Champagne Fourny auch im übertragenen Sinn. Trotz seiner bescheidenen Größe zählt Veuve Fourny heute zum Spitzendutzend der Champagnerhierarchie. In puncto Weinbereitung drängt sich ein anderer Vergleich auf: der des Burgund. Vertus gehört zwar zur Côte des Blancs (Chardonnay), ist aber auch eine hervorragende Rotweinlage (Pinot Noir). Selbst die Tatsache, dass ein Teil der Grundweine in der Eiche vergärt, passt.

**Champagne Fourny
Familie, Clos, Premier Cru**
Halle 13, Stand D36, Michaël Walker

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Sonntag, 17. März
10.30–11.00 Uhr



www.chateau-giscours.com

Giscours & Co: Bordeaux & Toskana

Albada ist eine spanische Traubensorte. Und Albada ist der Name einer Weinfamilie, die das Erbe und damit das Andenken des Vaters hochhält und sich voll und ganz für den Qualitätswein engagiert. Nun hätten die drei Abkömmlinge Dennis, Derk und Valérie Albada Jelgersma die drei Güter, die der Vater (nicht unbedingt im besten Zustand) erworben hatte und mit grossem persönlichem Einsatz zu eigentlichen Juwelen machte, ja einfach unter sich aufteilen können. Doch sie haben beschlossen, gemeinsam für die Zukunft des idyllisch gelegenen Toskana-Guts Caiarossa und die beiden legendären Margaux-Crus Classés Château Giscours und Château du Tertre zu arbeiten. Unsere Verkostung bietet die seltene Gelegenheit, Spitzenjahrgänge aller drei Güter nebeneinander verkosten zu können. Darunter eine exklusive Neuheit: den Weisswein von Château du Tertre.

**Châteaux Giscours &
du Tertre,
Caiarossa & Pergolaia**

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Montag, 18. März
09.45–10.15 Uhr



www.oesterreichsekt.at

Austria prickelt Sekt vom Feinsten

Österreich mutiert, ergänzend zum Wein, zur Sekt-Nation! 2008 wurde erstmals ein «Tag des österreichischen Sektes» durchgeführt. Das gab der Branche viele Impulse. 2013 wurde das Österreichische Sektkomitee von Sekthäusern unter Einbindung namhafter Winzer mit Sektproduktion gegründet. Bald darauf wurden Eckpunkte einer Klassifizierung festgelegt, mit unterschiedlich strengen Kriterien für die drei Stufen der Pyramide: «Klassik», «Reserve» und «Grosse Reserve». Schon mit den bereits länger auf dem Markt befindlichen Reserve-Qualitäten haben Österreichs Sektmacher überzeugt. Aber es geht noch etwas Feiner mit der „Grossen Reserve“, die mindestens 30 Monate auf der Hefe liegt und frühestens drei Jahre nach der Ernte in den Verkauf kommen darf. Einige dieser Sekte aus Tophäusern wie Loimer, Jurtschitsch und Steinger feiern Premiere in Düsseldorf.

**Österreichisches
Sektkomitee/Österreich
Weinmarketing** Halle 17

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Dienstag, 19. März
13.00–13.30 Uhr