Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

COLLECTION ALINE

Pinot Noir Collection Aline
by Vincent Charlot Brut Nature AC



Jahrgang:	2014
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Collection Aline**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Vincent Charlot betreibt auf etwas mehr als 4 Hektar, mit hingebungsvoller Überzeugung biodynamischen Weinbau. Bei ihm wächst und lebt alles. Botaniker und Entomologen sind überrascht, seltene und oft vergessene Pflanzen und Insekten zu finden. Für die «Collection Aline» haben Er und Aline gemeinsam eine kleine Parzelle mit Ost-Ausrichtung ausgewählt, auf welcher sowohl Chardonnay als auch Pinot Noir und Meunier wachsen. Alle drei Sorten wurden getrennt in Fässern vinifiziert. Degorgiert wurde nach rund sieben Jahren Flaschenreife. Einladendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen, etwas Bratapfel und Pflaumenhaut, unterlegt mit floral-würzigen Noten von Rosenblättern und Nüssen. Auch am Gaumen eine tolle Pinot-Typizität zeigend, stoffig, mit schönem Druck, saftiger Frucht und animierender Frische. NUR 300 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Passt nicht nur hervorragend zu Fischgerichten, auch toll zu Penne mit Cicorino Rosso, gehackten Nüssen und altem Parmesan mit Olivenöl und ein paar Spritzern altem Balsamico, oder zu gebratener Entenbrust mit Sauerkirsch Sauce. Oder versuchen Sie ihn auch mal zu "Königsberger Klopsen".

Produzent

Au Bon Manger - Eine Geschichte zweier Quereinsteiger voller Leidenschaft für das ehrliche Handwerk. Diese begann 2008, als Aline und Eric Serva von Paris nach Reims zogen. In Paris hatte Aline mehr als ein Jahrzehnt lang in der Modebranche gearbeitet, Eric war über dreißig Jahre lang beim öffentlichen Rundfunk und im Musikverlagswesen tätig. Beide hatten schon immer eine Vorliebe für schmackhaftes Essen und guten Wein und gaben ihr ganzes Geld dafür aus. Vor allem für ehrliche, handwerkliche Produkte, die in kleinem Rahmen, mit Leidenschaft für beste Qualität und Nachhaltigkeit

hergestellt werden. Schliesslich beschlossen die Beiden, sich Ihrer Leidenschaft voll und ganz zu widmen und dass sie sich in ihrer Arbeit auf das konzentrieren wollten, was sie so sehr lieben - und so wurde das Au Bon Manger geboren. In den 15 Jahren seit der Eröffnung, haben Aline und Eric leidenschaftliche Wein- und Lebensmittelproduzenten aus Frankreich und auch ausserhalb kennengelernt und zu vielen von ihnen ist eine enge Freundschaft entstanden. So konnte Aline bei diesen befreundeten Winzern dann auch Ihr gustatives Talent und Wissen erweitern und vor allem Ihr Gefühl und Ihr Gespür für lebendige Weine vertiefen. Aus diesen persönlichen Beziehungen ist nun das Projekt «Collection Aline» entstanden. Das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit zwischen mehreren dieser handwerklich-biologisch und Teils biodynamisch arbeitenden Winzern und Aline Serva. Jeweils eine sehr begrenzte Serie von Jahrgängen (weniger als 1000 Flaschen pro Winzer), für die jeder seine Erfahrung und sein Wissen zur Verfügung gestellt hat. Diese Kollektion veranschaulicht auf wunderbare, charaktervolle und entdeckenswerte Weise, was manche als die Revolution der Champagne bezeichnen, eine sanfte und natürliche Revolution der Winzer-Handwerkskunst, ohne Pestizide, Herbizide, chemische Düngemittel und ohne, oder nur minimalste Dosierungen. WIR SIND SEHR STOLZ, DASS WIR DIESE RAREN UND GESUCHTEN WEINE EXKLUSIV IN DER SCHWEIZ ANBIETEN KÖNNEN!