Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

COLLECTION ALINE

Meunier Collection Aline by Bourgeois Diaz Brut Nature AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Collection Aline**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Das Weingut Bourgeois-Diaz von Jérôme und Charlotte, liegt im Nordwesten der Champagne. Ihr Credo ist, dass Wein nicht Chemie, sondern Alchemie ist. Seit 2009 ohne Pestizide ausgebaut und seit 2014 biologisch und danach auch biodynamisch zertifiziert. Auch 2016 hat Aline wieder ein Fass Meunier ausgesucht, welches sie speziell berührt hat. Degorgiert nach 56 Monaten Flaschenreife auf der Hefe. Bouquet mit einladenden Aromen von Waldbeeren, getrockneten Kirschen, kandierter Blutorange und einem Hauch von Zwetschgen-Clafoutis, dazu dezente Noten von gerösteten Mandeln, zart mineralisch unterlegt. Am Gaumen Saftig, dezent weinig, mit fein-nussiger Reife und toller Frische. NUR 490 FLASCHEN PRODUZIERT!

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!