Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

COLLECTION ALINE

Chardonnay Collection Aline by Olivier Horiot Brut Nature AC



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

Das Weingut von Olivier Horiot liegt ganz im Süden der Champagne, schon fast an der Grenze der ersten Terroirs Burgunds, im berühmten Ort «Les Riceys». Schon seit der Eröffnung des Au Bon Manger arbeiten Aline und Eric mit Olivier und seiner Lebensgefährtin Marie zusammen. So war die Idee eine Collection Aline zu kreieren, naheliegend. Die Chardonnay Trauben stammen aus einer kleinen Parzelle, in der schwarzer Mergelboden vorkommt, was einen ganz speziellen Charakter ergibt. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Zitrusfrüchten, Weinbergpfirsich und reifen Marillen, dazu Noten von Quitte, Honigmelone, Bienenwaben und feine Blüten Töne, unterlegt mit dezent würzigem Barrique Touch. Am Gaumen stoffig, vinös, mit saftig-cremiger Frucht, toller Frische und zarter Würze im langen Finale. NUR 300 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!