

SALIMA & ALAIN CORDEUIL
Cuvée Clair Obscur (deg.10/21)
Brut Nature AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Salima & Alain Cordeuil
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	ca. 10'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Fast genau hälftig zeigt sich hier die Zusammensetzung von Chardonnay und Pinot Noir in dieser Cuvée. Das Bouquet zeigt sich mit Aromen von Aprikosen, Nektarinen, Pomelo und etwas Weissdorn, würzig unterlegt mit Noten von Akazienhonig, geröstetem Brot und Nüssen, aber auch klar mineralischen Tönen. Am Gaumen knackig, mit gutem Druck, wunderbarer Fruchtigkeit und einem dezent mineralisch-jodig anmutenden Abgang.

Empfehlung

Wunderbar zu „Moules marinières“, zu gebratenem Steinbutt auf Sellerie Püree aber auch zu Zitronenhuhn aus dem Ofen oder zartem Kalbsbries.

Produzent

AUF ANFRAGE ODER BEI UNS IM LADENGESCHÄFT IN BUCHS ERHÄLTlich!

Gleich mit der Übernahme der rund 4 ha Weinberge 2009, stellten Salima und Alain Cordeuil auf ökologischen Landbau um. Kein chemischer Prozess, keine Chaptalisierung, autochthone Hefen, wenig oder keine Zugabe von SO₂. 2012 der Antrag bei Ecocert und ab dem Jahrgang 2015 sind nun alle Weine auch biologisch zertifiziert. Eine tägliche Lebensfrage, neugierig auf das, was uns ausmacht. Es ist die Natur, das Leben selbst. Respektvoll gegenüber der Erde und den Menschen. So ist die Praxis des biologischen Anbaus für die Beiden nicht nur eine essenzielle, vielmehr eine existenzielle Wahl. In der Verbundenheit mit dem Kreislauf der Natur, spielt für Salima und Alain auch die Zeit, eine ganz wichtige Rolle. «Wir weigern uns, uns zu beeilen», sagen Sie selbstbewusst.

Dieser Ansatz, sich selbst und allen Bedürfnissen die erforderliche Zeit einzuräumen, widerspiegeln Sie in allen Phasen:

«Wir geben den Reben Zeit, sich nach der Ernte zu regenerieren und respektieren so ihre vegetative Ruhe. Zeit für das Terroir, sich auszudrücken, indem es sich auf den natürlichen Kreislauf der Lebewesen konzentriert. Zeit für die Trauben, um zu reifen, sich mit Zucker anzureichern, zum besten Zeitpunkt gelesen zu werden und Moste mit einer guten Balance zu bieten, natürlich vergoren, mit eigenen Hefen. Die Zeit, in der unsere Weine lange auf der Hefe reifen,

damit sie ihr Terroir und ihr Klima pur widerspiegeln.

Die Zeit, in der unsere Cuvées im Keller reifen, mindestens 4 bis 5 Jahre,

um ihren ganzen Charakter, ihren Jahrgang, zum Ausdruck zu bringen.

Und am Ende ist es auch die Zeit, die wir uns nehmen dürfen,

unsere Liebe zum Wein und unsere Philosophie mit Ihnen zu teilen ...»

Wir sind der Meinung, dass es sich auf jeden Fall lohnt einen Moment innezuhalten, sich etwas Zeit zu nehmen und diese wunderbaren Champagner zu geniessen.