

SALIMA & ALAIN CORDEUIL

Cuvée Origines
Brut Nature AC



| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Jahrgang: | 2014 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Salima & Alain Cordeuil |
| Traubensorten: | Chardonnay, Pinot Noir |
| Anbaumethode: | Ecocert |
| Alkoholgehalt: | 12.50% Vol. |
| Dosage | 0 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | ca. 10`000 Fl. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

Cuvée bestehend aus 2/3 Chardonnay und 1/3 Pinot Noir. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von weißem Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchten und gelben Kirschen, dazu ein Hauch von Quitte, umrahmt von Blütendüften, zarten Nuss Tönen und etwas Honig. Am Gaumen saftig, mit Zug, guter, mineralisch geprägter Frische und feinen Grapefruit Noten im zart-herben, dezent salinen Finish.

Empfehlung

Perfekt für den Aperitif mit kleinen Snacks, aber auch zu Tunfisch Tataki mit Algensalat, gegrilltem Fisch, oder zu einem schlotzigen Weißweinrisotto.

Produzent

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.