

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LA FONTINETTE



Flavien Nowack

Champagne, Frankreich

PREIS: 59,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
APFELSCHALE
GETROCKNETE APRIKOSE
HONIGMELONE
KARAMELL
VANILLE
BRIOCHE
HOLZ
TABAK
ZEDERNHOLZ



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

komplex & sanft

La Fontinette, Châtillon-sur-Marne

über 50 Jahre

Meunier (0%)

2014

kein Reservewein

Gärung und Lagerung in Eichenfässern

0 Gramm / Liter

Januar 2018

2.328 Flaschen

Ohne Jahrgang,

Einzellage,

Essensbegleiter, Blanc de Noirs, im Holz ausgebaut

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Flavien Nowack kam mit 22 Jahren zurück in den Familienbetrieb seiner Eltern und begann als die 4. Generation mit dem Champagner machen. Zuvor war er bei verschiedenen Winzern, u. a. im Burgund und konnte so weit über den Tellerrand blicken. Nach und nach entstand Flaviens Linie Domaine Nowack, da er immer mehr Weinberge von seinem Vater übernehmen konnte. Sein Vater, Frédéric Nowack, hat seit Jahrzehnten seine Champagner ganz traditionell erzeugt. Die Champagner von Vater und Sohn haben aber praktisch keine Gemeinsamkeiten. Denn Flavien hinterfragt alles und geht neue, mutige und vor allem äußerst vielversprechende Wege. So entstehen Champagner mit enorm viel Charakter, Spannung und Kraft. Champagner, die uns einfach begeistern und zu den interessantesten zählen, die es in der Champagne überhaupt gibt. Inzwischen hat Flavien durch seine Frau Coralie Unterstützung erhalten. Und auch die 5. Generation wächst schon heran.

Warum wir die Champagner von Domaine Nowack im Programm haben

Bei Domaine Nowack, bzw. Flavien Nowack ist die Frage, warum wir ihn im Programm haben, ganz einfach: Flavien ist eines DER vielversprechendsten Talente in der Champagne. Das "ist" des vorhergehenden Satzes kann man inzwischen aber durch ein "war" ersetzen. Denn in kürzester Zeit hat sich Flavien etabliert

Flavien Nowack produzierte seinen ersten La Fontinette aus dem Jahrgang 2012. "Diesen Champagner habe ich mit der Vision erzeugt, dass die Trauben so natürlich wie möglich wachsen. Ich wollte auch den Charakter des Meunier betonen, für den das Marne-Tal bekannt ist."

Der Weinberg La Fontinette (bedeutet: Brunnen oder Quelle) liegt in Châtillon-sur-Marne am rechten Ufer des Marnetals. Er wurde 1965 von Bernard Nowack am unteren Hang gepflanzt und neigt sich nach Südwesten. Der Boden setzt sich aus einer Mergelschicht in zwei Metern Tiefe und den darüber liegenden Schichten aus Sand, Lehm und Kalk zusammen.

Nach einer sehr langsamen alkoholischen Gärung mit natürlichen Hefen wurde die malolaktische Gärung nicht durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisation hat Flavien verzichtet. Für die zweite Gärung hat er lediglich 20 (statt 24) Gramm Zucker zugefügt, so dass La Foninette durch den geringeren Druck weicher wirkt.