

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LA FONTINETTE



Flavien Nowack

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 59,50 €



- AROMEN:**
- APFELSCHALE ◀
 - GETROCKNETE APRIKOSE ◀
 - MIRABELLE ◀
 - HONIGMELONE ◀
 - KARAMELL ◀
 - KANDIERTE FRÜCHTE ◀
 - BRIOCHE ◀
 - HOLZ ◀
 - KRÄUTER ◀
 - KALKSTEIN ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

komplex & sanft

Einzellage La Fontinette in
Châtillon-sur-Marne

1970 gepflanzt

Meunier (100%)

2017

kein Reservewein

nicht durchgeführt

1 Gramm / Liter

Januar 2021

2372 Flaschen

Blanc de Noirs, Einzellage,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene, 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

Der immer noch junge Flavien Nowack von Champagne Domaine Nowack produzierte seinen ersten Champagner 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 der biologische Säureabbau nicht durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisation hat Flavien verzichtet. Für die zweite Gärung hat er lediglich 20 (statt 24) Gramm Zucker zugefügt, sodass La Foninette durch den geringeren Druck weicher wirkt.