

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES ARPENTS ROUGES



Flavien Nowack

Champagne, Frankreich

PREIS: 62,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ROTER APFEL ◀
APFELSCHALE ◀
BRIOCHE ◀
HONIG ◀
NASSE ERDE ◀
KREIDE ◀



Stil

reif & tiefgründig

Weinberg

Einzellage Les Arpents Rouge

Rebsorten

Meunier (60%)
Chardonnay (40%)

Jahrgänge

2016

Reserveweine

kein Reservewein
spontan vergoren,
gebrauchte Barriques,
unfiltriert, ohne
Schwefelzugabe, Dosage
mit Traubensaft

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

2 Gramm / Liter

Typ

Ohne Jahrgang, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

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 Champagner Les Arpents Rouges von Champagne Domaine Nowack besteht aus Meunier und Chardonnay von Weinbergen, deren rötliche Böden reich an Eisen sind. Der Wein wurde vor der Tirage acht Monate auf der kompletten Hefe in gebrauchten 300 Liter Fässern ausgebaut. Auf Filtration, Stabilisation und ebenso auf die Zugabe von Schwefel hat Flavien verzichtet. Bei der Dosage verwendet Flavien Traubenmost und verzichtet damit auf Zucker, der nicht aus seinem Weinberg stammt. Dies ist völlig ungewöhnlich und zeigt, dass der junge visionäre Pionier seinen eigenen Weg geht. Les Arpents Rouges ist ein großer Wein mit Tiefe, Komplexität und ungemeiner Länge. Er ist perfekt als anspruchsvoller Aperitif. Der Champagner begleitet aber auch mittelkräftige Vorspeisen ebenso gut wie zahlreiche nicht allzu intensive Gerichte.