

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES TERRES BLEUES



Flavien Nowack

Champagne, Frankreich

PREIS: 63,50 €



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
MIRABELLE ◀
APRIKOSE ◀
WEISSER PFEFFER ◀
ZIMT ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
MANDEL ◀
KALKSTEIN ◀
NASSE ERDE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

tiefgründig & wenig
Obere Teil der Einzellige
La Fontinette in Vandières
1975
Meunier (100%)
2016
kein Reservewein
durchgeführt
1 Gramm / Liter
November 2020
1093
Ohne Jahrgang, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, 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 extra brut Champagner Les Terres Bleues von Domaine Nowack besteht zu 100% aus Meunier Trauben, welche von Rebstöcken stammen, die bis zu 50 Jahre alt sind. Es sind die obersten Zeilen der Einzellage La Fontinette in Vandières im Bereich Vallée de la Marne. Nach einem Meter Auflage kommt zuerst Sand und dann Kalkgestein mit sehr viel eingeschlossenen Muscheln. Insgesamt wirkt der Boden eher kühl und hat deshalb von Flavien auch den Namen Les Terres Bleues erhalten.

Der Champagner ist sehr reif und kraftvoll. Man kann ihn als anspruchsvollen Aperitif genießen. Besser ist es aber noch, ihn zum Essen zu trinken. Dabei passt er zu einer großen Zahl mittelkräftiger oder gar intensiver Speisen: helles Fleisch vom Grill, Geflügel, intensiver Fisch oder auch Risotto und mit Käse überbackene vegetarische Gerichte.