CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES ARPENTS ROUGES

Flavien Nowack

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 62,50 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ○
Körper	● ● ● ● ○
Holzeinsatz	● ● ○ ○ ○
Tannin	● ○ ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

ROTER APFEL
APFELSCHALE
BRIOCHE
HONIG
NASSE ERDE
KREIDE

Weinberg	Einzellage Les Arpents Rouge in Vandrières
Rebsorten	Meunier (60%) Chardonnay (40%)
Jahrgänge	2017
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	teilweise 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 der Einzellage Les Arpents Rouge in Vandrières. Der Name stammt von dem aufgrund des hohen Eisenanteils rötlich schimmernden Boden. Die Trauben für den Champagner stammen aus dem mittleren Teil des Weinbergs mit etwas mehr Lehm. Weiter unten dominieren Kalkstein und Felsgeröll.
Nach der spontanen Gärung und dem teilweise durchgeführten biologischen Säureabbau hat Flavien den Wein in gebrauchten 300 Liter Fässern ein Jahr auf der kompletten Hefe ausgebaut. Auf Filtration, Stabilisation und ebenso auf die Zugabe von Schwefel verzichtet er. Bei der Tirage gibt Flavien statt Zucker Traubensaft der gerade geernteten Trauben zu dem Grundwein des Vorjahres. Auf diese Weise vermeidet er einen fremden Bestandteil (Zucker) in seinem Champagner. Dies ist völlig ungewöhnlich und zeigt, dass der junge visionäre Pionier seinen eigenen Weg geht. Les Arpent 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.