

CHAMPAGNE EXTRA BRUT S.A. SANS ANNÉE



Flavien Nowack

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 44,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
GRUENE BIRNE ◀
ROTER APFEL ◀
APFELSCHALE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
KALKSTEIN ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kraftvoll & wenig

Weinberge um

Vandrières

Meunier (60%)

Chardonnay (40%)

2018 (60%), 2017 bis 2013

40% Reservewein

durchgeführt

2 Gramm / Liter

Mai 2021

15.000 bis 20.000 Flaschen

Ohne Jahrgang,

Einzellage,

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

Flavien Nowack ist mit Champagne extra brut S.A. Sans Année ein weiterer Charakter-Champagner gelungen, der uns wirklich begeistert. S.A. bedeutet Sans Année und gibt wieder, dass Flavien hier neben 60% Wein aus dem aktuellen Jahr noch 40% Wein aus den Vorjahren verwendet, den er in der Zwischenzeit in Edelstahltanks lagert. Was bei anderen Produzenten der Standard ist, ist bei Flavien die Ausnahme, da er für seine weiteren Champagner nur die Weine eines Jahres verwendet, um den Ausdruck dessen Verlaufs ins Glas zu bringen. Aber keine Sorge. Individuell, eigenständig und wirklich charaktervoll fällt auch S. A. aus. Zu Beginn wirkt der Champagner durch seine lebhaftige Mousse noch etwas ungestüm. Doch dies legt sich, wenn der Champagner etwas länger offen ist und wärmer wird. Dann entfaltet sich ein herrlich reifer, hefiger und weiniger Charakter. Dies kann man beschleunigen, falls man sich traut, den Champagner für 15 bis 20 Minuten in eine Karaffe mit schmalen Durchmesser zu geben. So gewinnt S.A. rasch an Feinheit und Weichheit. Genießen Sie den Einstiegs-Champagner vom hoch gefeierten Aufsteiger Flavien Nowack als anspruchsvollen Aperitif oder als Begleiter von Pasta und vielen weiteren mittelintensiven Gerichten.