

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA TUILERIE



Flavien Nowack

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 59,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
KREIDE ◀
GRAPEFRUIT ◀
ORANGENSCHALE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
APRIKOSE ◀
HOLZ ◀
KRÄUTER ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

elegant & nachhaltig
Einzellage La Tuilerie in
Vandières
Chardonnay (100%)
2016
kein Reservewein
teilweise durchgeführt
1 Gramm / Liter
Januar 2021
2.400 Flaschen
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für
Fortgeschrittene,
Einzellage,
Essensbegleiter
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 Champagner La Tuilerie von Flavien Nowack ist eine Hommage an seinen Opa Fernand Nowack. Er hat auf diesem Grundstück, das früher zum Trocknen der Dachziegel der Nowack-Manufaktur genutzt wurde, Reben gepflanzt und wurde Rebzüchter. Die Lage Tuilerie in Vandières ist nach Südwesten ausgerichtet und befindet sich am unteren Hang eines Sand- und Kalksteinhügels, welcher auf einer dünnen Mergelschicht liegt.

Der Chardonnay wurde nach der langsamen, spontanen Gärung in Eichenfässern ausgebaut. Der biologische Säureabbau wurde teilweise durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisation wurde verzichtet. Für die zweite Gärung hat Flavien bei der sehr späten Tirage im September statt Zucker Traubensaft der neuen Ernte genommen. Damit verzichtet er einerseits auf das Hilfsmittel Zucker und verwendet seine eigene Süße aus den Trauben und zum anderen senkt er durch die Zugabe des unkonzentrierten Saftes den Alkoholgehalt des gesamten Champagners, sodass dieser leichtfüßiger und frischer wird.

Der Champagner "La Tuilerie" bietet großes Kino. Er ist voller Spannung und Lebendigkeit, tiefgründig und verspielt, gradlinig und markant. Es ist ein Spitzenchampagner, der in bester Erinnerung bleibt!