

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CUIS - PREMIER CRU



Flavien Nowack

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 94,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
MIRABELLE ◀
MANDARINE ◀
LIMETTE ◀
ZITRONE ◀
GRUENE BIRNE ◀
FENCHEL ◀
ZEDERNHOLZ ◀
BERGBACH (MINERALITÄT) ◀
KREIDE ◀
BRIOCHE ◀



Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

Einzellage in Cuis
Chardonnay (100%)
2015
kein Reservewein
durchgeführt
0 Gramm / Liter
Mai 2021
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