

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT AUTRE CRU



Flavien Nowack

Champagne, Frankreich

PREIS: 54,90 €



AROMEN:



<b>Stil</b>	kraftvoll & wenig
<b>Rebsorten</b>	Meunier (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2017
<b>Reserveweine</b>	kein Reservewein
<b>Biolog. Säureabbau</b>	durchgeführt
<b>Dosage</b>	0 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	Mai 2021
<b>Typ</b>	Ohne Jahrgang, Blanc de Noirs, Essensbegleiter, im Holz ausgebaut, für Fortgeschrittene
<b>Alkohol</b>	12,00 Vol.%
<b>Trinktemperatur</b>	10 bis 12°C
<b>Allergenhinweis</b>	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