

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT S.A. SANS ANNÉE



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Gruene Birne
Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

TYP

für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (60%)
2021 (60%), 2020 bis 2012
Weinberge um
Vandrières
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

40% Reservewein
20 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

15.000 bis 20.000
Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

Jancis Robinson

16,5/20

Jeb Dunnock

92/100

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 Champagne durch seine lebhaftes 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.