

FLAVIEN NOWACK
La Fontinette (2019)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Flavien Nowack
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	30'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein wunderbar eleganter, reinsortiger Meunier. In der Nase Aromen von gelben Früchten, Kernobst, Blutorangen und Waldbeeren, dazu feine Mandel Töne und zarte Blüten Noten. Am Gaumen lebendig, geradlinig mit toller Frische, dezent herbem, würzig-mineralischem Touch und eleganter Perlage. NUR 2769 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Wunderbar zum Aperitif, zu kalten Vorspeisen wie etwa Kalbfleisch Terrine mit Waldorfsalat oder Saiblingstatar mit frischen Mandeln, aber auch zu leichten Fischgerichten und Krustentieren.

Produzent

Was 1795 mit Jean-Baptiste Nowack in Vandières seinen Anfang nahm, wurde ab 1915 durch Ferdinand und Sohn Fernand zum Weingut Champagne Nowack, das damals ausschließlich auf Pinot Meunier setzte. Der junge Flavien (Jahrgang 1990) - nun in vierter Generation - ist von jener Art dynamischer "spiritus rector", die seit einigen Jahren für die "neue" Champagne verantwortlich zeichnen: auf der Grundlage der Familientradition geht Flavien mit seiner neuen Linie nah an die Spuren der Natur, an die Eigenschaften des Terroirs und die Charakteristika der Trauben (ca. 70% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir). So entstehen - mehrheitlich in Handarbeit, mit verstärktem Fokus auf die Vitalisierung der Böden und das Ohr am mondphasenabhängigen Biorhythmus der Reben - die Einzellagen-Grundweine. Diese Grundweine werden meist ohne malolaktische Gärung auf die zweite Champagnergärung geschickt, dann mindestens 30 Monate lange im Fass und interventionsarm ausgebaut und ohne Klärung und Filtration, mit niedriger, sehr leichter Dosage abgefüllt. Komplex, rein und präzise sollen die Vallée-de-la-Marne- Champagner aus Flaviens Hand sein, und so sind sie auch, immer mehr.

Wir freuen uns, am Höhenflug, zu dem Flavien Nowack gerade erst angesetzt hat, mitzufliegen, um für unsere Kunden diese Champagner-Perlen zu sichern.