

FLAVIEN NOWACK
Les Bauchets (2015)
Extra Brut AC



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

Feinwürziges Bouquet mit Aromen von roten Beeren, frischen Feigen, etwas Orangenzeste und Elstar Äpfeln, dezent umrahmt mit feinsten Rosenblüten Düften. Dazu zart rauchige, mineralische Kalk Noten. Am Gaumen mit gutem Druck, schönerer Frische und einer anregenden, dezenten Bitterkeit im Finale. NUR 1605 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Toll zum Aperitif mit kleinen Häppchen, zu Vorspeisen wie Melone mit edlem Rohschinken, oder feinem Kalbstatar, zu Vol-au-vent und anderen Geflügelgerichten, aber auch zu Fischen oder Krustentieren vom Grill.

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.