FLAVIEN NOWACK
La Tuilerie (2018)
Extra Brut AC

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Flavien Nowack**
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0.8 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	30`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Mit toller Harmonie im Bukett. Zeigt Aromen von verschiedensten Zitrusfrüchten, Weinberg-Pfirsichen und etwas Quitte, dazu Noten von Pinienkernen, eine feine mineralische Würze und zarter Duft von weissen Blüten und frischem Estragon. Wunderbare Chardonnay-Typizität. Schöne, zupackende Frische am Gaumen, saftige Frucht, kompakt, mit viel Struktur, guter Länge und dezenter Rauch Note im Abgang. NUR 2180 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Hervorragend zum Apero, jedoch mit seiner Eleganz und Tiefe begleitet er mühelos alles, was auch ein weisser Burgunder adelt, wie z.B. Dorade auf Fenchelgemüse mit "Beurre Blanc", zartes Kalbsbries oder eine gebratene Perlhuhnbrust mit Sauce Bernaise.

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 präzis 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.

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch