

**FLAVIEN NOWACK**  
**Les Terres Bleues (B.2016)**  
**Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Flavien Nowack</b>
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	10`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

100% Meunier von den ältesten, 1975 gepflanzten Reben, der obersten "Fontinette-Lagen", wo die Böden über stark ausgeprägte Fossil-Kalkschichten aufweisen. Elegantes Nasenbild mit Aromen von Waldbeeren, Marillen und Blüten Düften, fein umrahmt mit Noten von gebrannten Mandeln, einem Hauch Zimt und einem zart rauchigen Pfeffer Touch. Am Gaumen etwas Pflaume, frisch gepflückte Heidelbeeren, wiederum eine wunderbare Eleganz ausstrahlend, dabei viel Tiefe und Mineralität zeigend. NUR 1077 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Eleganter Begleiter zu edlen Fischgerichten, etwa gebratener Loup de Mer auf Pastinaken Puree, oder Seezungenfilet Müllerin Art, aber auch zu feinen Krustentieren und Geflügel.

### **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.