

FLAVIEN NOWACK
Crus d'Origine Les Riceys (2015)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Flavién Nowack
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3.4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	30'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Mit dem Cru d'Origine möchte Flavién die jeweilige Charakteristik einer einzelnen Herkunft in den Fokus rücken, wobei die Trauben der Herkunft als einzige Zutat ohne jegliche Zusätze verwendet wird. Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen aus der berühmten Gemeinde Riceys in der Côte des Bar. Als «Prise de Mousse» für die Flaschengärung setzt Flavién dafür auf die natürliche Hefe aus unvergorenem Traubenmost desselben Weinbergs. Dadurch haben diese Champagner weniger Druck als üblich und unterstreichen die weinige Qualität dieser aussergewöhnlich weichen und delikaten Weine. Auch die Dosage besteht aus konzentriertem, süßem Saft derselben Trauben. Er chaptalisiert nicht und strebt keine malolaktische Gärung an, noch wird geschönt oder filtriert. Tritt ein leichter Bodensatz auf, zeugt dies vom Leben des Weines und beeinträchtigt in keiner Weise dessen Qualität. GROSSARTIGE RARITÄT!

Empfehlung

Mit seiner komplexen Art, begleitet er auch etwas kräftigere Speisen, etwa Carpaccio mit Parmesan-Spänen und Olivenöl, Risotto oder Pasta mit Trüffel oder Seeteufel vom Grill Kapern Butter.

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 Flavién (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 Flavién 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.