

**FLAVIEN NOWACK**  
**La Fontinette (2017)**  
**Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Flavién Nowack</b>
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0.8 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	10'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein wunderbar eleganter, reinsortiger Meunier. In der Nase mit reifer Apfelfrucht, Aromen von gelben Früchten, 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 2372 FLASCHEN PRODUZIERT!!

### **Empfehlung**

---

Wunderbar zum Aperitif, zu kalten Vorspeisen wie etwa Kalbfleischterrinen 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 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 Flaviéns 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.