

FLAVIEN NOWACK
L'Arpent Rouge (2018)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Flavién Nowack
Traubensorten:	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	30'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Aus 50% Meunier, 45% Chardonnay und 5% Pinot Noir, einer kleinen Parzelle mit stark eisenhaltigen Böden. Ausgebaut auf der Hefe in gebrauchten 300 Lt. Fässern. Auf Filtration, Stabilisation und ebenso auf die Zugabe von Schwefel hat Flavién verzichtet. Die zweite Gärung erfolgt mit eigenem Traubensaft statt Zucker. In der Nase fruchtig-würzige Aromen von saftigen Kirschen, Orangeat, Apfel-Nuss Streussel und einem Touch von edlen Cacao Bohnen, mineralisch-würzig unterlegt mit dezenter Muschelschalen Note. Am Gaumen mit wunderbarer Balance von zitrischer Frische, cremig-nussiger Würze und zarten Salz Tönen im Finale. NUR 950 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Mit seinem Finessenreichtum, adelt er vor allem zarte Gerichte, wie etwa feinem Tatar von der Jakobsmuschel oder vom Carabinero, Dorade mit Beurre Blanc, oder "Poulet de Bresse aux Morilles".

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, mitzufiegen, um für unsere Kunden diese Champagner-Perlen zu sichern.