

DOMAINE NOWACK, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

AUTRE CRU



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Noirs
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Anbau

Meunier (100%)

2017

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
0 Gramm / Liter
Mai 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100