DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
S.A. SANS ANNÉE

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
Grapefruit
Aprikose
Gruene Birne
Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL
feine Holznote
leicht

TYP
für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (60%)
Jahrgänge	2019 (60%), 2018 bis 2012
Weinberg	Weinberge um Vandrières
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	40% Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2022
Jahresproduktion	15.000 bis 20.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Jancis Robinson	16,5/20