CHAMPAGNE EXTRA BRUT S.A. SANS ANNÉE - MAGNUM

Domaine Nowack, Champagne, Vallée de la Marne

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, dekuriert

TYP

Ohne Jahrgang
Einzellage
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (60%)
Jahrgänge	2018 (60%), 2017 bis 2012
Weinberg	Weinberge um Vandrières

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 2023
Jahresproduktion	15.000 bis 20.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100