

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA TUILERIE 2018



Domaine Nowack, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Kreide  
Grapefruit  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Aprikose  
Holz  
Kräuter

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2018  
Einzellage La Tuilerie in  
Vandières

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

teilweise durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

44 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Januar 2023

**Jahresproduktion**

2.180 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

96/100

**Eichelmann**

4/5