# DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES BAUCHETS 2018



#### GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

#### AROMEN

Zitrone Erdbeere Brioche Kandierte Früchte Nasse Erde Kreide Holz

### STIL

feine Holznote finessenreich energiegeladen

### TYP

Blanc de Noirs für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Einzellage Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 12 bis 14°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge
2018
Einzellage Les Bauchets in Vandières
biologisch (nicht zertifiziert)



Ausbau

ES BAUCHETS

OMAINE NOWACK

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager

Dosage Degorgiert Jahresproduktion

# BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
44 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2023
1208

94/100