

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES BAUCHETS 2018



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

Zitrone
Erdbeere
Kandierte Früchte
Brioche
Nasse Erde
Kreide
Holz

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Les Bauchets
in Vandières

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

44 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

Jahresproduktion

1208

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100