CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES ARPENTS ROUGES

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

Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Honig
Nasse Erde
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (60%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Les Arpents Rouge in Vandrières

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5