

# DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### LA TUILERIE 2019



#### 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

#### TYPO

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
Essensbegleiter  
ohne biolog. Säureabbau

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

#### Anbau

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**  
**Eichelmann**

Chardonnay (100%)  
2019  
Einzellage La Tuilerie in  
Vandières  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
44 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2024

96/100  
4/5