DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
LA TUILERIE L.V 2012

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
Kreide
Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

TYP
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Nerds
Einzellage
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

STIL
viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2036
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellage La Tuilerie in Vandières
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

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	115 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023
Jahresproduktion	2.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	99/100
Eichelmann	4/5