

# DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### S.A. SANS ANNÉE



#### 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

	<b>TYP</b>
Grapefruit	für Nerds
Aprikose	für Fortgeschrittene
Gruene Birne	Essensbegleiter
Roter Apfel	im Holz ausgebaut
Apfelschale	
Brioche	
Getoastetes Brot	
Kalkstein	

#### STIL

feine Holznote	Weißwein-, großes Champagner-
leicht	oder Universalglas

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029	
10 bis 12°C	
bis zu einer halben Stunde	
dekantieren	
Weißwein-, großes Champagner-	
oder Universalglas	



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (40%)

Meunier (60%)

2021 (60%), 2020 bis 2012

##### Jahrgänge Weinberg

Weinberge um

Vandrières

biologisch (nicht  
zertifiziert)

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

durchgeführt

teils gebrauchtes  
Barriquefass

40% Reservewein

20 Monate

1 Gramm / Liter

März 2024

15.000 bis 20.000

Flaschen

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

##### Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100

##### Jancis Robinson

16,5/20

##### Jeb Dunnuck

92/100