DOMAINE NOWACK, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CRU D'ORIGINE - OEUILLY LES CARYONS 2017



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Getrocknete Aprikose Blanc de Noirs
Aprikose Blanc de Noirs
Mirabelle Jahrgangscha
Schwarzer Pfeffer Essensbegleite
Mandel für Fortgeschri
Brioche ohne biolog. Sch

STIL

Kalkstein

energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Jahrgangschampagner
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036

10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2017
biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reserveweine
54 Monate
1 Gramm / Liter

95/100

März 2023