

# DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE 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

Grapefruit  
Aprikose  
Gruene Birne  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Kalkstein

## STIL

feine Holznote  
leicht

## TYP

für Nerds  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Meunier (60%)

### Jahrgänge

2022 (90%), 2021 bis 2012

### Weinberg

Weinberge um  
Vandières

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

10% Reservewein

### Dauer Hefelager

20 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2024

### Jahresproduktion

15.000 bis 20.000  
Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100

### Jancis Robinson

16,5/20

### Jeb Dunnock

92/100