

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

S.A. SANS ANNÉE – MAGNUM



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

Grapefruit
Aprikose
Gruene Birne
Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL

feine Holznote
leicht

TYP

für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (60%)

Jahrgänge Weinberg

2020 (60%), 2019 bis 2012
Weinberge um
Vandières
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

40% Reservewein
24 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen
Jancis Robinson
Jeb Dunnock

92/100
16,5/20
92/100