

# DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BRUT NATURE

### S.A. SANS ANNÉE – MAGNUM



#### GESCHMACK

<b>Süß</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	

#### TYPO

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%)

2020 (60%), 2019 bis 2012

Weinberge um Vandières

biologisch (nicht zertifiziert)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung

Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt

teils gebrauchtes Barriquefass

40% Reservewein

24 Monate

0 Gramm / Liter

Februar 2025

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100

##### Jancis Robinson

16,5/20

##### Jeb Dunnuck

92/100