

DOMAINE NOWACK, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

AUTRE CRU



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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
im Holz ausgebaut
für Nerds
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2021 (50%) und 2020
(50%)

Weinberg

Weinberge am linken
und rechten Ufer der
Marne

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

50% aus dem Vorjahr
36 Monate
1 Gramm / Liter
August 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100