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	Meunier (100%)
Jahrgänge	2021 (50%) und 2020 (50%)
Weinberg	Weinberge am linken und rechten Ufer der Marne
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100