DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BRUT NATURE
ARPENT ROUGE 2020

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
Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Honig
Nasse Erde
Kreide

STIL
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (60%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellage Arpent Rouge in Vandières
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	28 Monate
Dosage	10 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5