

DOMAINE NOWACK, CHAMPAGNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES TERRES BLEUES 2021



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
Mirabelle
Aprikose
Weißer Pfeffer
Zimt
Kandierte Früchte
Brioche
Mandel
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

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

Weinberg

Oberer Teil der
Einzellage La
Fontinette in Vandières

Alter der Reben

1975

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

29 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100