

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LA TUILERIE L.V 2013



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

Kreide	Blanc de Blancs
Grapefruit	im Holz ausgebaut
Orangenschale	für Nerds
Kandierte Früchte	Einzellage
Aprikose	Essensbegleiter
Holz	ohne biolog. Säureabbau
Kräuter	viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYPO

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Nerds
Einzellage
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2013
Einzellage La Tuilerie in
Vandières
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage

kein Reservewein
115 Monate
0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

99/100