DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LA TUILERIE L.V 2013



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Kreide Grapefruit Orangenschale Kandierte Früchte Aprikose Holz Kräuter

STIL

viel Brioche charakterreich finessenreich energiegeladen leicht

TYP

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 Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Jahrgänge
2013
Einzellage La Tuilerie in Vandières
biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
115 Monate
0 Gramm / Liter

99/100