

DOMAINE NOWACK, COTEAUX SUD D'EPERNAY CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CRU D'ORIGINE – MANCY 2016



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
Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Haselnuss
Kräuter

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2016
Weinberg Einzellage Mancy
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Ausbau minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 89 Monate
Dosage 1 Gramm / Liter
Degorgiert Februar 2025

STIL

viel Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht