

RATAFIA CHAMPENOIS AU GRÉ DES ALÉAS



Domaine Nowack, Champagne, Vallée de la Marne

WEINBAU
Rebsorten

Meunier

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

WEINBEREITUNG



STIL

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein- oder Universalglas

Der Ratafia Au Gré des Aléas von der Domaine Nowack ist ein spannender Aperitif aus der Champagne, der Lust auf etwas Neues macht. Hergestellt aus Traubenmost und Marc de Champagne von 100% Meunier-Trauben, bringt er intensive Frucht, feine Süße und eine angenehme Würze ins Glas. Dabei wirkt er nie klebrig oder schwer, sondern bleibt rund und lebendig. Noten von getrockneten Früchten, Karamell und etwas Honig machen ihn zum perfekten Begleiter für Käse, Desserts oder einfach pur auf Eis. Wer gerne über den Tellerrand schaut und etwas anderes als Champagner aus der Region probieren möchte, wird mit diesem Ratafia fündig. Ehrlich, aromatisch und überraschend vielseitig – ein echter Geheimtipp für Genießer.