

CHAMPAGNE EXTRA BRUT S.A. SANS ANNÉE - MAGNUM



Domaine Nowack, Champagne, Vallée de la Marne

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
Aprikose
Gruene Birne
Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL

feine Holznote
leicht

TYP

für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (60%)

Jahrgänge

2018 (60%), 2017 bis 2012

Weinberg

Weinberge um
Vandrières

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

40% Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

Jahresproduktion

15.000 bis 20.000
Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100