

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT S.A. SANS ANNÉE – MAGNUM



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

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

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