

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES ARPENTS ROUGES



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

Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Honig
Nasse Erde
Kreide

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (60%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Einzellage Les Arpents
Rouge in Vandrières

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5