

# DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LA TUILERIE L.V 2012



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Kreide  
Grapefruit  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Aprikose  
Holz  
Kräuter

## TYP

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

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2012  
**Weinberg** Einzellage La Tuilerie in Vandières  
**Anbau** biologisch (nicht zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Ausbau** teilweise durchgeführt  
gebrauchtes Barriquefass  
**Biolog. Säureabbau** kein Reservewein  
**Lagerung** 115 Monate  
**Reserveweine** 1 Gramm / Liter  
**Dauer Hefelager** April 2023  
**Dosage** 2.400 Flaschen  
**Degorgiert**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 99/100  
**Eichelmann** 4/5