

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LA FONTINETTE 2020



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

Apfelschale
Mirabelle
Getrocknete Aprikose
Honigmelone
Karamell
Kandierte Früchte
Brioche
Holz
Kräuter

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2020
Weinberg Einzellage La Fontinette
in Châtillon-sur-Marne
Alter der Reben 1970 gepflanzt
Anbau biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 38 Monate
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert Januar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100
Eichelmann 4/5