

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BAUCHETS 2019



Domaine Nowack, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Zitrone  
Erdbeere  
Brioche  
Kandierte Früchte  
Nasse Erde  
Kreide  
Holz

## STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019  
Einzellage Les Bauchets  
in Vandières

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
42 Monate  
2 Gramm / Liter  
Januar 2024  
1208

94/100