

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT AUTRE CRU



Domaine Nowack, Champagne

## 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

### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Meunier  
im Holz ausgebaut  
für Nerds  
für Fortgeschrittene  
ohne biolog. Säureabbau

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (100%)

### Jahrgänge

2021 (50%) und 2020 (50%)

### Weinberg

Weinberge am linken und rechten Ufer der Marne

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes Barriquefass

### Reserveweine

50% aus dem Vorjahr

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100