

# KRUG, CHAMPAGNE CHAMPAGNE BRUT GRANDE CUVÉE – EDITION 170



## 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

Frühlingswiese  
Grapefruit  
Orangenschale  
Zitrone  
Kandierte Früchte  
Marzipan  
Honig  
Kreide  
Brioche

## TYP

Prestige Cuvée  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (35%)  
Meunier (22%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (43%)  
2014 (60%) und 10  
weitere Jahrgänge

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Reserveweine

40%

### Dauer Hefelager

60 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

