

# KRUG, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2011



## 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

## STIL

charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

## TYPO

Prestige Cuvée  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (37%)  
Meunier (17%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (46%)

## WEINBEREITUNG

### Dosage

0 Gramm / Liter