KRUG, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2011



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch schlank Körper voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge sehr lang kurz

AROMEN

Frühlingswiese Grapefruit Orangenschale Zitrone Kandierte Früchte Marzipan Honig Kreide Brioche

STIL

charakterreich finessenreich energiegeladen leicht

T Y P

Prestige Cuvée Ohne Jahrgang für Einsteiger für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten

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

WEINBEREITUNG

Dosage

0 Gramm / Liter

