

KRUG, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT

2011



GESCHMACK

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

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

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten

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

WEINBEREITUNG

Dosage

0 Gramm / Liter



Wird in zugehöriger Geschenckpackung geliefert

KRUG

Der Mainzer Johannes-Josef Krug hat Champagne Krug 1843 gegründet. Heute sind seine Nachkommen immer noch im Unternehmen tätig. Seit 1999 gehört das Haus zur LVMH Gruppe.

Krug produziert kräftige, konzentrierte und sehr komplexe Champagner. Ein wesentliches Merkmal ist der Ausbau der Weine über Jahre bis Jahrzehnte in gebrauchten Barrique-Fässern.

Die Grande Cuvée wird im Gegensatz zu fast allen anderen Prestige-Cuvée in der Champagne mit einem ordentlichen Anteil Pinot Menieur erzeugt. Auch ist es, wie die meisten anderen, kein Jahrgangschampagner. Weiterhin ist die Vielzahl der einzelnen Weine, aus denen die Krug Champagner bestehen, bemerkenswert. Die Cuvées setzen sich teils aus bis zu 150 Einzelweinen zusammen. Jeder Champagner trägt eine Krug ID, welche man auf der Homepage des Unternehmens eingeben und weitreichende Informationen erhalten kann.