

KRUG, CHAMPAGNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CLOS DU MESNIL 2008



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

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Prestige Cuvée
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

WEINBEREITUNG

Dosage

0 Gramm / Liter