KRUG, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE CLOS DU MESNIL MILLÉSIME BRUT 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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)

WEINBEREITUNG

Dosage 0 Gramm / Liter

AROMEN

Grapefruit
Orangenschale
Zitrone
Kandierte Früchte
Marzipan
Honig
Kreide
Brioche
Toast

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

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

Wird in zugehöriger Original-Holzkiste 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.