Champagne Krug

Krug Champagner Grande Cuvée 172ème Édition



Art.-Nr.:	03058003
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	44% Pinot Noir, 36% Chardonnay 20% Meunier
Serviertemperatur:	9-12
EAN:	3258064122115

Preise

Flasche 255,00 € brutto

Preis pro Liter: 340,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

KRUG GRANDE CUVÉE: JEDES JAHR EINE NEUE ÉDITION DES GRÜNDERS TRAUM

Krug Grande Cuvée entstand aus dem Traum des Mannes, Joseph Krug, den besten Champagner zu erschaffen, den er jedes Jahr, unabhängig von jährlichen Klimaschwankungen, anbieten konnte. Seit 1843 ehrt das Champagnerhaus Krug mit jeder neuen Édition von Krug Grande Cuvée diese Vision: dem edlen Ausdruck von Champagner gerecht zu werden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Auf den ersten Blick ein intensives Gelbgold.
Eine elegante und aromatische Nase von weißen Blüten, Lavendel und Mandel verspricht Finesse beim ersten Schluck.
Am Gaumen ist sie zart und intensiv, lang, frisch und anhaltend. Weiße Früchte dominieren über gelben Früchten und werden durch Zitrusfrüchte ergänzt, die durch die charakteristischen zitronigen Noten der Krug Grande Cuvée hervorgehoben werden. Sanfte Nuancen von weißen Blüten und Veilchen schmeicheln dem Gaumen und weichen Anklängen von Eukalyptus und Menthol.

KRUG GRANDE CUVÉE 172ÈME ÉDITION IN IHRER ESSENZ:

Es ist eine Assemblage aus 146 Weinen aus 11 verschiedenen Jahren, wobei der jüngste aus dem Jahr 2016 und der älteste aus dem Jahr 1998 stammt. Die endgültige Zusammensetzung besteht aus 44% Pinot Noir, 36% Chardonnay und 20% Meunier. Ein Aufenthalt von rund sieben Jahren in den Kellern von Krug verleiht der Krug Grande Cuvée 172ème Édition ihren unverwechselbaren Ausdruck und ihre Eleganz.

DIE GESCHICHTE IHRER ENTSTEHUNG:

Die Krug Grande Cuvée 172ème Édition wurde rund um die Ernte des Jahres 2016 komponiert. Ein Jahr mit so gegensätzlichen Wetterbedingungen, dass sie zu einer Karikatur des klimatischen Pendels wurden. Ein extrem nasser Frühling, mit +70% Niederschlag im Vergleich zum Durchschnitt zwischen April und Juni, erschwerte die

Arbeit im Weinberg und erhöhte den Krankheitsdruck. Ab der Blütezeit folgte mildes Wetter, das dem Weinberg erlaubte, sich zu erholen, und endete mit einer Hitzewelle am Ende der Reifung. Die Marathon-Ernte fand vom 9. September bis zum 2. Oktober statt und erbrachte klassische Trauben und Weine, die von Ausdruck und Charakter geprägt waren, unabhängig von Traubensorte oder Herkunft. Um diese Édition der Krug Grande Cuvée zu kreieren, suchte der Kellermeister danach, die elegant vielfältigen aromatischen Ausdrücke des Jahres mit einem breiten Spektrum an Weinen von verschiedenen Parzellen aus 10 anderen Jahren zu betonen. Insgesamt machten Reserveweine aus der umfangreichen Bibliothek des Hauses 42% der endgültigen Mischung aus und brachten die Fülle und Rundheit ein, die für jede Édition der Krug Grande Cuvée so wesentlich sind

KRUG GRANDE CUVÉE IST EINZIGARTIG:
Die Kunst, Weine aus so vielen verschiedenen Jahren zu verschmelzen, verleiht der Krug Grande Cuvée ihre einzigartige Fülle an Aromen und Geschmacksnoten, die unmöglich mit den Weinen eines einzigen Jahres zum Ausdruck gebracht werden können. Es ist das gesamte Orchester, das gemeinsam die Symphonie des Champagners spielt.Die Édition-Nummer identifiziert eine spezifische Kreation der Krug Grande Cuvée. Sie entspricht der Anzahl der Jahre, in denen im Hause Krug der Traum des Gründers neu erschaffen wurde.Wie alle Krug Champagner wird auch die Krug Grande Cuvée im Laufe der Zeit weiter an Qualität gewinnen

FOOD PAIRING INSPIRATION:
Da die Krug Grande Cuvée 172ème Édition besonders blumig ist, harmoniert sie perfekt mit Rezepten, die mit Blumen kreiert wurden, sowie mit einer Fülle von kulinarischen Kombinationen, von den einfachsten bis zu den raffiniertesten, von gereiftem Parmesan bis zu Steinbutt à la Truffe. Sie kann als Aperitif mit Jabugo Schinken und gereiftem Comté genossen oder zu Austern, gegrillten Garnelen, indischen oder marokkanischen Gerichten sowie Desserts wie Karottenkuchen, Tarte Tatin und Käsekuchen serviert werden.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	314kJ
Energie (kcal)	75kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,2g
Zucker	0,6g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

3 258064 122115 >