Champagne Krug

Krug Champagner Grande Cuvée 174ème Édition



Art.-Nr.:	03058004
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	54 % Pinot Noir, 29 % Chardonnay, 17 % Meunier, davon 36 % Reserveweine
Serviertemperatur:	9-12
EAN:	3258064134132

Preise

Flasche 265,00 € brutto

Preis pro Liter: 353,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Krug Grande Cuvée 174ème Édition – die großzügigste Ausdrucksform von Champagner.

Jedes Jahr erschafft Krug die **Grande Cuvée** neu – unabhängig vom Jahrgang. Die 174ème Édition entstand rund um die **Ernte 2018** und vereint **143 Weine aus 10 verschiedenen Jahren** (2001 bis 2018): **54 % Pinot Noir, 29 % Chardonnay, 17 % Meunier**, davon **36 % Reserveweine**. Mindestens **7 Jahre** reifte sie in den Kellern von Krug. Dosage: 5 g/L.

Aromen: Intensives Gelbgold im Glas. In der Nase ausdrucksstarke Röstaromen, Trockenfrüchte, leichte Rauchnuancen, Mandarine und kandierte Zitrusfrüchte. Am Gaumen aromatisch und lebhaft mit Mandarine, Zitrus, Schokolade, Bienenwachs und Fruchtkonfekt; der Abgang ist elegant und leicht herb.

Genuss: Als Aperitif oder zu Seehecht mit Chermoula, Jabugo-Schinken mit gereiftem Comté oder Tarte Tatin. Heute genussreif, mit Potenzial zur Lagerung.

3 258064 134132 >