



Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Die große Symphonie der Reserveweine

Beschreibung:

Krug ist bereits seit 1843 Kult – berühmt für Komplexität, grosszügigen Geschmack und kraftvolle Eleganz. Die Grande Cuvée ist das Herzstück des Hauses: Die aktuelle 173. Edition vereint rund 150 verschiedene Weine aus 13 Jahrgängen, getragen von 44% Pinot Noir, 34% Chardonnay und 22% Meunier. Etwa 30% Reserveweine verleihen immense Tiefe und zeigen die ganze Kunst der Komposition. Wie bei allen Cuvées des Hauses ist das Reifepotenzial legendär – dieser Champagner ist schon jung ein Erlebnis und wird Jahrzehnte hinweg ein Monument an Finesse und Ausdruck sein.

Aromenprofil:

Blassgoldene Farbe, weiche Mousse aus langsam aufsteigenden Bläschen, elegantes Aroma von Toast, gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, kräftig, große Finesse und Komplexität, mit zunehmender Reife entwickelt er Honigaromen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Artikelnummer: 02210--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.