



Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Für diesen Champagner ist Krug weltbekannt - der ganze Stolz des Hauses

Beschreibung:

Die Grande Cuvée ist die legendäre Visitenkarte von Krug – ein atemberaubender Champagner, der Körper und Frische, Kraft und Finesse mühelos miteinander vereint. Für diese Grande Cuvée werden jedes Jahr 120 verschiedene Weine aus zehn unterschiedlichen Jahrgängen verwendet. Anschließend reift die finale Komposition noch mindestens 7 Jahre in den Kellern des Hauses auf der Hefe, bevor sie degorgiert und zum Verkauf freigegeben wird. Die Éditions-Zahl auf dem Etikett der Grande Cuvée gibt an, wie oft der komplexe Schöpfungsakt dieses limitierten Champagners seit der ersten Auflage im Jahr 1845 bisher stattgefunden hat.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Krug
Bewertung(en):	Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100
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
Bewertung(en):	Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren