



Frankreich, Champagne

## Krug Grande Cuvée Brut Champagne

### 173 Edition

**CHF 259.00**

75cl

12%

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Falstaff: 97

AN 7041773

**Degustationsnotiz**

Ein extravagantes, einnehmendes Bukett, eine nahezu cremige Textur, die den Auftakt zu einer wahren Aromaexplosion mit zugleich milden und reifen, lebhaften und klaren Nuancen geben.

**Herstellung**

Krug Grande Cuvée ist die Signatur von Krug, ein atemberaubender Champagner, der Körper und Frische, Kraft und Finesse mühelos miteinander vereint. Die 173ème Edition wurde rund um die Ernte 2017 kreiert und vereint 150 Weine aus 13 verschiedenen Jahren:

die ältesten Weine stammen aus 2001, die jüngsten Partien aus 2017. Die Cuvée verbrachte mindestens 7 Jahre in Krugs Kellern und kann heute genossen oder sorgfältig gelagert werden, da sie mit der Zeit immer komplexer wird und eine Patina annimmt.

**Geniessen zu**

Ein herrlicher Begleiter zu grilliertem Fisch, Schalentieren wie Hummer und auch Scampi. Passt bestens zur asiatischen Küche, jedoch nicht zu scharf und raffiniert zubereitet. Feinstes Teigwaren und weißer Trüffel.

**Produzent**

Krug darf auf eine sehr lange Tradition zurückblicken. So verliess Johann-Joseph Krug 1843 seine Position in einem angesehenen Champagnerhaus, um sein Streben nach der Schaffung eines einzigartigen Champagners fortzusetzen. Es war sein Traum, Krug-Champagner in die erste Liga der Schaumweine zu katapultieren. Die nachfolgenden Generationen der Krug-Familie setzten die Vision des Gründers mit dem gleichen Stolz, der gleichen Leidenschaft und demselben Engagement fort. Dabei ist Krug das einzige bedeutende Champagnerhaus, das jeden Wein einzeln in kleinen Eichenfässern gären lässt; diese traditionelle Reife-Methode verleiht den Weinen Charakter, Komplexität und eine aussergewöhnliche Lagerfähigkeit.

**Region**

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.