







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.



Krug Grande Cuvée Brut Champagne 173

Edition

Produzent

Seit der Gründung im Jahr 1843 steht die Maison Krug für eine kompromisslose Vision: jedes Jahr den bestmöglichen Champagner zu kreieren, unabhängig von klimatischen Schwankungen. Gründer Joseph Krug erkannte früh, dass wahre Qualität nicht vom Jahrgang allein abhängt, sondern vom tiefen Verständnis jeder einzelnen Parzelle und ihrer individuellen Ausdruckskraft. Durch die getrennte Vinifikation jeder Lage sowie den Aufbau einer umfangreichen Réserve an Weinen aus verschiedenen Jahren legte er den Grundstein für eine bis heute einzigartige Stilistik.

Im Zentrum der Philosophie steht die Kunst der Assemblage. Aus hunderten individuell vinifizierten Weinen, ergänzt durch sorgfältig gereifte Reserveweine, entstehen Cuvées von aussergewöhnlicher Tiefe, Komplexität und Konstanz. Dieses Prinzip zeigt sich insbesondere in der Krug Grande Cuvée, die Jahr für Jahr neu komponiert wird und dennoch stets den unverkennbaren Stil des Hauses trägt.

Die Handwerkskunst von Krug basiert auf drei zentralen Prinzipien: die konsequente Individualisierung jeder Parzelle, die präzise Kunst des Blendings sowie die Geduld einer langen Reifung in den historischen Kellern in Reims. Über viele Jahre entwickeln die Champagner dort ihre aromatische Tiefe, Eleganz und feine Perlage.

Über sechs Generationen hinweg wurde diese Philosophie bewahrt und weiterentwickelt. Gleichzeitig beweist Krug Innovationsgeist, etwa mit ikonischen Einzellagen-Champagnern wie Clos du Mesnil oder der Schaffung des Krug Rosé, der die Kunst der Assemblage auf neue Weise interpretiert.

Heute steht Krug weltweit für aussergewöhnlichen Champagnergenuss, geprägt von Individualität, Präzision und dem Streben nach Perfektion – mit dem klaren Ziel, jedes Glas zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen.

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.