



Frankreich, Champagne

Krug Champagner Rosé 29 Edition

CHF 349.00

 75cl

 12%

 Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

AN 7043729

Degustationsnotiz

Wundervolle Noten nach Zitrusfrüchten, Kirschen und Minze; im Gaumen eine einzigartige Fülle mit seidigen Tanninen, trägende Säure und ein schier nicht endender Abgang.

Herstellung

Krug Rosé wurde erstmals 1976 von der 5. Generation der Familie Krug kreiert und ist ein unerwarteter Champagner, der von der berühmten Kunst der Assemblage des Hauses inspiriert wurde und jedes Jahr neu kreiert wird. Die 29ème Edition wurde rund um die Ernte 2017 kreiert und vereint 129 Weine aus 5 verschiedenen Jahren: die ältesten Weine stammen aus 2010, 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

Krug Rosé verspricht eine köstliche Kombination mit Seeigel, Lachstartar oder Kaviar. Er lässt sich ebenfalls sehr gut mit zartem hellem Fisch in Zitronensauce und Olivenöl oder Seezunge nach Müllerinart sowie Thai-Gerichten mit Ingwer und Zitronengras kombinieren. Frischer Ziegenkäse und kandierte Zitrusfrüchte unterstreichen die wunderbare Frische, während eine Zitronen-Meringue-Tarte das perfekte Dessert dazu ist.

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.