VON SALIS



Frankreich, Champagne

Krug Champagner Rosé 29 Edition

CHF 349.00

75cl

12%

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

James Suckling: 98
Wine Spectator: 95
Robert Parker: 94
Decanter: 94

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.

VON SALIS



Krug Champagner Rosé 29 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
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.