



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

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.



Krug Champagner Rosé 29 Edition

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.