



Frankreich, Champagne

Krug Champagner Vintage Brut 1998

CHF 595.00

 75cl

 12%

 Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

 Wine Spectator: 98

Robert Parker: 95

AN 7042798

Degustationsnotiz

Im Glas ein tiefes, leuchtendes Gold, das die Reife und Komplexität bereits ankündigt. In der Nase vielschichtig und elegant mit Aromen von Brioche, gerösteten Haselnüssen, kandierten Zitrusfrüchten und getrockneten Früchten. Mit zunehmender Belüftung zeigen sich Noten von karamellierter Orangenschale, Kakao sowie feine Gewürznuancen wie Pfeffer und Lebkuchen. Am Gaumen cremig und dicht, zugleich von einer präzisen Frische getragen. Die Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, Gewürzen und Nüssen ziehen sich bis in den langen, harmonischen Abgang.

Herstellung

Der Krug Vintage 1998 ist Ausdruck eines kontrastreichen Jahrgangs in der Champagne, geprägt von warmen Sommermonaten und einer aussergewöhnlich starken Chardonnay-Qualität. Die Cuvée besteht aus 46 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir und 19 % Meunier. Jede Parzelle wurde separat vinifiziert, um die Individualität der Weine zu bewahren. Der Ausbau erfolgte traditionell in kleinen Eichenfässern, gefolgt von einer Reifung von über zehn Jahren auf der Hefe in den Kellern von Krug. Diese lange Lagerung verleiht dem Champagner seine aussergewöhnliche Tiefe, Komplexität und feine Perlage.

Trinkreife

Jahrgang + 30 Jahre

Geniessen zu

Edle Fischgerichte wie Wolfsbarsch oder Steinbutt mit Zitrusbutter, Hummer oder Jakobsmuscheln. Ebenso hervorragend zu asiatisch inspirierten Gerichten mit feiner Schärfe, etwa aus der japanischen, thailändischen oder indischen Küche. Auch spannend zu Gerichten mit Ingwer, Gewürzen oder leicht karamellisierten Komponenten.



Krug Champagner Vintage Brut 1998

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.