

DRINKS.

Krug Grande Cuvée Champagner 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 500183 |
| Alkoholgehalt | 12.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Reims |
| Abfüller | Maison Krug 5 Rue Coquebert, 51100 Reims, France |
| Marke | Krug |
| Typ | Champagner |
| Degustationsnotiz | erweckt Eindrücke von Brioche, getoastetem Brot, Mandeln, Haselnüssen, Marzipan, Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen, Aprikosen, Honig, Mineralien, Buttergebäck, Eichenholz, Vanille, Creme und Lebkuchen. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner |
| Details | aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier |
| Verpackung | ohne Verpackung |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Ja |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |



| | |
|-----------------|--|
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 10-12 Grad |
| Jahrgang | Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen) |
| Passend zu | Antipasti, Apéro, Asiatische Küche, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Käse |

Beschreibung

Jedes Jahr füllt das Team der Maison Krug den Traubenmost von rund 250 Parzellen in Eichenfässer und lässt diesen während einiger Wochen gären. Danach treten Kellermeisterin Julie Cavil und ihr Verkosterkomitee auf den Plan: Ihre Aufgabe ist es, aus den Weinen des aktuellen Jahrgangs sowie aus ausgewählten Reserveweinen von vorangegangenen Jahren eine einzigartige Cuvée zusammenzustellen. Die Verkosterrunden finden üblicherweise im Winter und Frühjahr statt und resultieren zunächst in mehreren Hundert Notizen. Ende April werden die neuen Champagner-Kreationen dann von der Meisterin persönlich zusammengestellt. Die Grande Cuvée ist der Prestige-Champagner des Hauses Krug: Diese Komposition umfasst mehr als 120 Weine aus zehn unterschiedlichen Jahrgängen und lagert sechs Jahre oder länger in der Flasche. Doch Grande Cuvée ist nicht gleich Grande Cuvée: Die auf der Flasche aufgedruckte Nummer gibt an, um welche der mittlerweile rund 170 Editionen es sich handelt. Jede Edition basiert auf dem Traubengut des jüngsten Jahrgangs. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Erntejahren werden durch die Hinzugabe von sorgfältig ausgewählten Reserveweine weitestgehend ausgeglichen. Im finalen Blend nehmen diese Reserveweine rund 40% ein. Nichtsdestotrotz hat jede Krug Grande Cuvée Edition ihre ganz eigenen Charakteristika, was daran liegt, dass die Zusammensetzung von Jahr zu Jahr variiert. Geschmacklich weist der Champagner Züge von Hefegebäck, Haselnuss, Mandel, Nugat, Honig, Gerstenzucker, Obstgelee, Apfel und Zitrus auf. Im Bouquet scheinen ausserdem Töne von Marzipan, Ingwer und Blüten durch. Der Champagner sollte im Keller bei Temperaturen von 10-15°C gelagert und vorzugsweise auf 9-12°C herabgekühlt getrunken werden. Das Weinhaus empfiehlt, den Krug Grande Cuvée mit Austern, gegrillten Shrimps, indischen oder marokkanischen Gerichten, Karottenkuchen, Apfelkuchen, Käsekuchen, iberischem Schinken oder Parmesankäse zu kombinieren.