

CHAMPAGNE BRUT GRANDE CUVÉE – EDITION 170



Champagne Krug

Champagne, Frankreich

PREIS: 279,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:

FRÜHLINGSWIESE
GRAPEFRUIT
ORANGENSCHALE
ZITRONE
KANDIERTE FRÜCHTE
MARZIPAN
HONIG
KREIDE
BRIOCHE
GETOASTETES BROT
SCHWARZPULVER



Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Chardonnay (35%)
Meunier (22%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (43%)
2014 (60%) und 10 weitere
Jahrgänge
40%
60 Monate
0 Gramm / Liter
Prestige Cuvée, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Der Mainzer Johannes-Josef Krug hat Champagne Krug 1843 gegründet. Heute sind seine Nachkommen immer noch im Unternehmen tätig. Seit 1999 gehört das Haus zur LVMH Gruppe. Krug produziert kräftige, konzentrierte und sehr komplexe Champagner. Ein wesentliches Merkmal ist der Ausbau der Weine über Jahre bis Jahrzehnte in gebrauchten Barrique-Fässern. Die Grande Cuvée wird im Gegensatz zu fast allen anderen Prestige-Cuvée in der Champagne mit einem ordentlichen Anteil Pinot Menieur erzeugt. Auch ist es, wie die meisten anderen, kein Jahrgangschampagner. Weiterhin ist die Vielzahl der einzelnen Weine, aus denen die Krug Champagner bestehen, bemerkenswert. Die Cuvées setzen sich teils aus bis zu 150 Einzelweinen zusammen. Jeder Champagner trägt eine Krug ID, welche man auf der Homepage des Unternehmens eingeben und weitreichende Informationen erhalten kann.