



Grande Cuvée Champagne AOC

Weingut

Wie kaum ein anderes Weinhaus auf der Welt - ausgenommen vielleicht eine Handvoll Bordelaiser Chateaux - steht Krug für derart kompromißlose Umsetzung von Qualität und wird umweht vom Hauch aus Luxus, Einmaligkeit und zeitloser Eleganz. Man sagt, wer einmal einen Krug Champagner getrunken hat, verfällt ihm sein Leben lang. Ein sehr eigenwilliger und unverwechselbarer Stil war schon das Ziel, als Johann-Joseph Krug 1843 das Champagnerhaus gründete. Er wollte einen Champagner kreieren, der in jeder Beziehung einmalig war. Bis heute produziert Krug, mittlerweile in der sechsten Generation unter Leitung von Remi Krug, ausschließlich Prestige Champagner. Die Grundweine werden allesamt in Barriquefässern vergoren, was dem Champagner seinen herrlich schmelzigen und vollen Geschmack gibt und sonst in dieser Art von fast keinem anderen Champagnerhaus praktiziert wird. Krug zu trinken, bedeutet einzutauchen in die wunderbare Welt des edlen Genusses, und ist immer wieder etwas ganz besonderes. Nicht zufällig geben die meisten Erzeuger von Premiumschaumweinen, nach ihrem Vorbild gefragt, mit leuchtenden Augen Champagne Krug zu Protokoll.

Expertise

Alkohol in % Vol.:	13
Restzucker in g/l:	5.6
Gesamtsäure in g/l:	8.1
Geschmacksrichtung:	Brut
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Chardonnay

Sensorik

Brilliantes Gold-Gelb, feinste Perlage, in der Nase reife Aprikosen und etwas Vanille, große Fülle und Eleganz

Passt gut zu

Langustenschwanz mit Vanillebutter

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

15 Jahre

Tipp

Die Grande Cuvée ist letztlich das Herzstück der Krug Kollektion und verkörpert sicher am eindrucksvollsten den Stil des Hauses Krug. Laut Remi Krug ist die Grand Cuvée ohne Zweifel genau der Champagner, von dem Johann-Joseph Krug träumte, als er das Haus 1843 gründete.

