



## Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Der populäre Prestige-Champagner

### Beschreibung:

Die Grande Cuvée ist die legendäre Visitenkarte von Krug – ein atemberaubender Champagner, der Körper und Frische, Kraft und Finesse mühelos miteinander vereint. Für diese Grande Cuvée werden jedes Jahr 120 verschiedene Weine aus zehn unterschiedlichen Jahrgängen verwendet. Anschliessend reift die finale Komposition noch mindestens 7 Jahre in den Kellern des Hauses auf der Hefe, bevor sie degorgiert und zum Verkauf freigegeben wird. Die Éditions-Zahl auf dem Etikett der Grande Cuvée gibt an, wie oft der komplexe Schöpfungsakt dieses limitierten Champagners seit der ersten Auflage im Jahr 1845 bisher stattgefunden hat.

### Degustationsnotiz:

Blassgoldene Farbe, weiche Mousse aus langsam aufsteigenden Bläschen, elegantes Aroma von Toast, gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, kräftig, grosse Finesse und Komplexität, mit zunehmender Reife entwickelt er Honigaromen.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Krug
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	02210--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren