

Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Lo champagne di prestigio più apprezzato

Descrizione:

Krug è un marchio cult già dal 1843, famoso per la sua complessità, il gusto generoso e la potente eleganza. La Grande Cuvée è il cuore della maison: l'attuale 173^a edizione riunisce circa 150 vini diversi provenienti da 13 annate, con una composizione del 44% di Pinot Noir, 34% di Chardonnay e 22% Meunier. Circa il 30% di vini di riserva conferiscono un'immensa profondità e mostrano tutta l'arte della composizione. Come per tutte le cuvée della maison, il potenziale di invecchiamento è leggendario: questo champagne è già un'esperienza da giovane e rimarrà per decenni un monumento di finezza ed espressività.

Profilo aromatico:

Colore oro pallido, spuma morbida con piccole bollicine che salgono lentamente, aroma elegante di pane tostato, noci tostate e frutta secca, potente, grande finezza e complessità, con la maturità sviluppa aromi di miele.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Numero articolo: 02210--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.