

'Grande Cuvée' Brut Champagne Krug



DER Maßstab für alle Champagner: Krugs Grande Cuvée ist an Schönheit kaum zu überbieten. Einer der absolut edelsten Weine der Welt, den jeder Champagner-Kenner einmal getrunken haben sollte.

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Krug
Region	Champagne
	Chardonnay
Rebsorte(n)	Pinot Meunier
	Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2020
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

5 Sterne (5/5) Eichelmann Champagne Edition fürs Weingut

"Weltklasse, internationales Spitzenweingut. Die Champagner des Hauses sind herrlich füllig und konzentriert und dabei faszinierend komplex, lang und nachhaltig. Alle Weine werden nach Rebsorten und Parzellen gesondert angebaut, so dass Eric Lebel, der Chef de Caves, über 200 verschiedene Partien im Jahr vinifiziert.

5 Sterne (5/5) Bettane & Desseauve fürs Weingut

"Producteur exceptionnel, ce qui représente le sommet absolu de la qualité en France et dans la monde. La maison, fondée en 1843 à Reims, appartient depuis 1999 au groupe LVMH. Elle est la plus brillante illustration de l'art de l'assemblage champenois et à ce titre, figure au sommet de l'appellation, rarement égalée. Jouant avec une maîtrise des cépages, des origines et des années, Krug affirme en outre son style par l'utilisation systématique des fûts pour vinifier ses vins tranquilles. Ces principes transmettent à l'ensemble des cuvées une personnalité affirmée, plus accessible aujourd'hui que par le passé aux « non-krugistes »."

3 Sterne (3/3) La Revue du Vin de France fürs Weingut

"Mythique maison rémoise, représente l'excellence du vignoble français."

Robert Parker's Wine Advocate über Krug

"Krug - part of the Louis-Vuitton-Moët-Hennessy luxury goods empire since 1999 - continues to release wines fully worthy of their house's exalted reputation that reflect inter alia the effects of micro-vinification in barrel and an (in the best sense) laissez-faire and leisurely attitude toward elevation and bottle-aging. (Although - for what little this may be worth - count me among those who find the metallicized labels that now adorn their bottles glitzy, and as such slightly incongruous with their contents). Director Olivier Krug represents his family's sixth generation, assisted by veteran cellar master Eric Lebel and oenologist Julie Cavil. Most Champagne lovers will realize that each bottle from Krug nowadays comes with an identification number enabling the consumer to research its approximate disgorgement date - and sometimes other details specific to the bottle in question - via the house's web site; but in keeping with the convention established for my reports, I have only referenced this number for the purpose of disambiguating non-vintage cuvees." - David Schildknecht

Wine in Black Bewertung: 98 P

Krug ist seit eh und je das Maß aller Dinge in puncto Champagner. Alle Weine dieses Ausnahme-Hauses gehören unangefochten zur absoluten Weltspitze. Eine Flasche Krug ist nicht einfach eine Flasche Champagner, jede Flasche Krug ist ein Manifest großer vinophiler Handwerkskunst und Jahre, wenn nicht Jahrzehnte lagerfähig. Diese Kraft, diese Konzentration und Eleganz - das sollte jeder Champagner-Kenner einmal gekostet haben.

Tasting Note

"Wie man es schmecken kann, finden sich Noten von geröstetem Brot, Haselnüssen, Nougat, Malz und gelierten Früchten. Auch den Anklang von frischen Äpfeln, Blumen in voller Blüte, sowie reifen und getrockneten Früchten, Mandeln, Marzipan, Lebkuchen, süßen Gewürzen bis hin zu Brioche und Honig sind wahrzunehmen. Bemerkenswert ist auch die außergewöhnliche Frische im Mund, mit reichen und würzigen Aromen von Zitrone und Grapefruit, die durch die Subtilität der feinen und eleganten Perlage erhöht wird. Eine Krug Grande Cuvée kann sehr schön altern." - Eric Lebel, Chef de Cave bei Krug

Passt zu

Wohl kaum ein anderer Champagner eignet sich so gut, ein komplettes Menü zu begleiten wie die Grande Cuvée von Krug!

Weingut

Das Champagner-Haus Krug muss man den wenigsten noch vorstellen. 1843 wurde der legendäre Betrieb von einem Mainzer gegründet, Johann-Joseph Krug. Heute gilt die Maison für viele Kenner als der beste Erzeuger der Champagne. Ihre 500.000 Flaschen produzieren sie auf allerhöchstem Niveau, nach traditioneller Machart und sehr handwerklich. Krug ist DER Referenzwert hinsichtlich Qualität und Güte, an dem sich alle anderen Produzenten der Champagne messen lassen müssen.

Die Konstanz, mit der hier nur Bestes, niemals nur einfach Gutes, vinifiziert wird, machte Krug zum bestbewerteten Champagner-Weingut. Sich auf einem prestigeträchtigen und

exklusiven Gebiet wie Champagner eine solche Sonderstellung zu erarbeiten, ist eine außerordentliche Leistung. Darum heißt es unter Kennern völlig zurecht: "Es gibt Champagner - und es gibt Krug". Einen dieser exklusiven Champagner im Glas haben zu dürfen, gehört auch für geschulte Verkoster zu den Momenten, die in Erinnerung bleiben. Und eine Ehre ist es immer.

Der Wein

Die Grande Cuvée entsteht durch die grenzenlose Kunst zur Assemblage. Von mehr als 100 verschiedenen Weinen, die vermählt werden, ist die Rede, die aus unterschiedlichen Jahrgängen kommen und aus den typischen drei Champagner-Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier gewonnen werden. Eine Vielfalt, die dem Champagner seine außerordentlich Aromen-Komplexität und -Fülle gibt. Das Zusammenstellen der Grande Cuvée ist eine Meisterleistung. Besondere Eleganz erhält der Champagner durch wenigstens 6 weiteren Jahre der Reife im Keller. Und während die Qualität von Krug seit Jahrhunderten beständig Weltklasse ist, werden feine Unterschiede im Champagner in den jeweiligen Füllchargen mit Editionsnummern versehen.