



## Krug Brut Grande Cuvée 171ème Edition

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Ein Champagner mit außerordentlicher Finesse.

0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 332,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 249,00**

**Artikel:** Krug Brut Grande Cuvée 171ème Edition

**Land:** Frankreich

**Region:** Reims

**Erzeuger:** Krug S.A.

**Rebsorte:** 45% Pinot Noir, 37% Chardonnay, 18% Meunier

**Alkohol:** 12%

**Charakteristik:** Ein Aufenthalt von rund sieben Jahren in den Kellern von Krug verleiht dem Krug Grande Cuvée 171ème Édition seinen unverwechselbaren Ausdruck und seine Eleganz.

**Farbe:** Hellgolden - Feine, lebhaftige Perlage die Genuss verspricht.

**Aroma:** Aromen von blühenden Blumen, reifen, getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten sowie von Marzipan und Lebkuchen.

**Geschmack:** Gegrillte Noten und Aromen von Mandelmus, Quitte, Zitrone, Limoncello und Trockenfrüchten.

**Serviervorschläge:** Wunderbar als Aperitif mit Jabugo-Schinken und gereiftem Comté, oder zu Austern, gegrillten Garnelen, indischen oder marokkanischen Gerichten, aber auch zu Desserts wie Karottenkuchen, Tarte Tatin und Käsekuchen.

Krug Grande Cuvée ist aus dem Traum eines Mannes, Joseph Krug, entstanden, jedes Jahr den allerbesten Champagner herzustellen, den er anbieten kann, jedes Jahr, unabhängig von den jährlichen Klimaschwankungen. Seit 1843 ehrt das Haus Krug diese Vision mit jeder neuen Edition des Krug Grande Cuvée: dem großzügigsten Ausdruck von Champagner.

Die Krug Grande Cuvée 171ème Édition wurde rund um die Ernte 2015 komponiert, einem Jahr von noch nie dagewesener Hitze und Trockenheit, die von Ende Mai bis Mitte August anhielt und die Traubenreife verlangsamte. Glücklicherweise konnten die Beeren dank der in der zweiten Augushälfte einsetzenden Regenfälle und angemessenen Temperaturen optimal ausreifen. Die Weinlese fand bei Regen zwischen dem 31. August und dem 21. September statt und offenbarte eine große Heterogenität zwischen den einzelnen Parzellen.

Um diese Édition zu komponieren, versuchte der Kellermeister, die auf elegante Art verschiedenen aromatischen Ausdrücke des Jahres mit Weinen aus einem breiten Spektrum an verschiedenen Parzellen und 11 weiteren Jahren zu betonen.

Insgesamt machten die Reserveweine aus der umfangreichen Bibliothek des Hauses 42% des endgültigen Verschnitts aus und sorgten für das breite aromatische Spektrum und die Vollmundigkeit, die für jede Édition Krug Grande Cuvée so wichtig sind.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Produktdetails**

**Unternehmen:** Moët Hennessy Deutschland GmbH

**Anschrift:** Seidlstr. 23, 80335 München

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.12.2023