

Weinzentrale

EBERLE

Krug Grande Cuvée 171ème Édition Brut - Krug Champagne

Art.-Nr: 60334



Beschreibung:

Kristalliner, klarer Duft. Geniales Krug-Parfum von weißen Blüten, kandierten Zitrusfrüchten, Mango, Quitte Honigkuchen. Expressiv am Gaumen, zeigt er schöne Konturen von feiner limoniger Säure. Cremig in der Textur. Die gekonnte Handschrift von Julie Cavil. Der Edelschäumer für Krugisten! Die "171" Ausgabe.

Hersteller:

Das Champagner-Haus Krug wurde im Jahr 1843 von dem aus Mainz stammenden Johann-Joseph Krug in Reims gegründet. Im Jahr 1999 wurde das Champagner-Haus von Louis-Vuitton-Moët-Hennessy aufgekauft. Die legendäre Familie Krug ist heute immer noch für die Champagner-Produktion und Leitung des Hauses Krug verantwortlich.

Anbau:

Für das Flaggschiff des Hauses wird eine Assemblage aus den drei klassischen Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier erstellt. Diese stammen aus 20 bis 30 verschiedenen Lagen.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-12 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße -	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk	Trinkfenster 2024-2032+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

