

**KRUG GRANDE CUVÉE: JEDES JAHR WIRD DER TRAUM
DES GRÜNDERS MIT EINER NEUEN ÉDITION
VERWIRKLICHT**

Krug Grande Cuvée entstand aus dem Traum eines Mannes, Joseph Krug, jedes Jahr den bestmöglichen Champagner herzustellen, unabhängig von den jährlichen Klimaschwankungen. Das Haus Krug ehrt ihn seit 1843 mit jeder neuen Édition des Krug Grande Cuvée: dem großzügigsten Ausdruck von Champagner.

**DIE QUINTESSENZ DER KRUG GRANDE CUVÉE 171^{ÈME}
ÉDITION:**

- Sie ist eine Mischung aus 131 Weinen aus 12 verschiedenen Jahren. Der jüngste stammt aus dem Jahr 2015, der älteste von 2000.
- Die endgültige Komposition besteht zu 45 % aus Pinot Noir, zu 37 % aus Chardonnay und zu 18 % aus Meunier.
- Eine rund siebenjährige Lagerung in den Weinkellern von Krug verleihen dieser Krug Rosé 171^{ème} Édition ihren einzigartigen Ausdruck und ihre Eleganz.

DIE GESCHICHTE IHRER ENTSTEHUNG:

- Die Krug Grande Cuvée 171^{ème} 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.

KRUG GRANDE CUVÉE IST EINZIGARTIG:

- Die Kunst des Verschnitts von Weinen aus so vielen verschiedenen Jahrgängen verleiht der Krug Grande Cuvée ihre beispiellose Fülle an Geschmacksnoten und Aromen, die mit den Weinen eines einzigen Jahres unmöglich zu erreichen wären.
- Die Nummer der Édition identifiziert eine spezielle Krug Grande Cuvée Kreation. Sie entspricht der Anzahl der Jahre, in denen im Haus Krug der Traum des Gründers verwirklicht wurde.
- Die ganze Geschichte jeder Édition kann online über die Krug iD, die sechsstellige Nummer auf dem Rücketikett jeder Flasche, abgerufen werden.
- Genau wie alle Krug Champagner wird sich Krug Grande Cuvée im Laufe der Zeit weiter entfalten.

**GESCHMACKSNOTEN:**

- Hellgoldene Farbe und feine, prickelnde Perlen, die Genuss versprechen.
- Aromen von blühenden Blumen, reifen, getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten sowie von Marzipan und Lebkuchen.
- Geröstete Nuancen und Aromen von Mandelpaste, Quitte, Zitrone, Limoncello und Trockenfrüchten.

KULINARISCHE KOMBINATIONEN:

- Die Großzügigkeit der Krug Grande Cuvée 171^{ème} Édition zeigt sich auch darin, dass Sie sie zu einer Fülle von kulinarischen Köstlichkeiten genießen können, ob zu ganz einfachen oder ganz raffinierten Gerichten, zu einem Stück reifen Parmesan-Käse genauso wie zu einem Turbot *à la Truffe*.
- Sie kann als Aperitif mit Jabugo-Schinken und reifem Comté genossen werden oder zu Austern, gegrillten Garnelen, indischen oder marokkanischen Gerichten sowie zu Nachtischen wie Karottenkuchen, *Tarte Tatin* und Cheesecake serviert werden.

FORMATE:

Flasche (0,75 l)