



Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Der populäre Prestige-Champagner

Beschreibung:

Die Grande Cuvée ist die legendäre Visitenkarte von Krug – ein atemberaubender Champagner, der Körper und Frische, Kraft und Finesse mühelos vereint.

Degustationsnotiz:

Blassgoldene Farbe, weiche Mousse aus langsam aufsteigenden Bläschen, elegantes Aroma von Toast, gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, kräftig, grosse Finesse und Komplexität, mit zunehmender Reife entwickelt er Honigaromen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Champagne

Produzent: Krug

Bewertung(en): Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Artikelnummer: 02210--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren