



Krug Brut Grande Cuvée 172ème Edition

Sekt / Schaumwein / Champagner / & Co. - Frankreich

Ein Champagner mit außerordentlicher Finesse.

0,75 Liter - 12,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 358,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 269,00

Artikel: Krug Brut Grande Cuvée 172ème Edition

Land: Frankreich

Region: Reims

Erzeuger: Krug S.A.

Rebsorte: 44 % Pinot Noir, 36 % Chardonnay, 20 % Meunier

Alkohol: 12,5 % vol

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

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

Geschmack: Nuancen von Haselnuss, Nougat, Gerstenzucker, gelierten Früchten sowie Zitrusfrüchten, Mandeln, Brioche und Honig.

Trinktemperatur: 9 - 12 °C

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 172ème Édition wurde rund um die Ernte 2016 komponiert, einem Jahr von solch gegensätzlichen Wetterlagen, dass sie zur Karikatur des Klimapendels wurden. Ein extrem regnerisches Frühjahr mit 70 % mehr Niederschlägen als üblich zwischen April und Juni erschwerte die Arbeiten in den Weinbergen und führte zu einem stärkeren Krankheitsbefall. Ein zur Blütezeit einsetzendes mildes Wetter half den Rebflächen, sich zu erholen, und gipfelte in einer Hitzewelle am Ende der Reifezeit. Der Weinlese-Marathon fand zwischen dem 9. September und 2. Oktober statt und bescherte uns gesunde klassische Trauben und bei sämtlichen Rebsorten und jeder Herkunft Weine mit sehr viel Ausdruck und Charakter." Julie Cavil, Kellermeisterin von Krug

Die um die Ernte 2016 herum komponierte Krug Grande Cuvée 172ème Édition ist eine Assemblage von 146 Weinen aus 11 verschiedenen Jahrgängen. Der Jüngste stammt aus dem Jahr 2016, der Älteste aus dem Jahr 1998.

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

Produktdetails

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 314 kJ / 75 kcal

Fett: 0 g

davon Gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 1,2 g

davon Zucker: 0,6 g

Eiweiß: 0 g

Salz: 0 g

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Moët Hennessy Deutschland GmbH

Anschrift: Seidlstr. 23, 80335 München

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.04.2026