Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

KRUG
Grande Cuvée 171ème Édition Brut AC

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Krug**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon), Meunier (Müllerrebe/ Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	ca. 600`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 95, Parker 94

Dieser Krug gehört zur 171ème Édition - Basis Jahr 2015 - einer Cuvée aus gesamthaft 131 Weinen aus 12 verschiedenen Jahren, mit den ältesten aus dem Jahr 2000. Komponiert aus 45% Pinot Noir, 37% Chardonnay und 18% Meunier. Der Anteil der Reserve-Weine beträgt 42%. In der Nase zeigen sich Krug-typische Röstaromen von frisch gebackenem Brot, Haselnüssen, Brioche und natürlich Noten von kandierten Orangen und Kumquat, dazu Töne von Weinbergs Pfirsich, Weichselkirschen und roten Äpfeln. Am Gaumen komplex, Tiefe zeigend, zupackend, mit zitrischer Frische, dabei elegant und vielschichtig, mit klar mineralischen Zügen im langen Abgang.

Produzent

Bereits die Grande Cuvée, nüchtern beschrieben ein non-vintage Champagner, ist eine Prestigecuvée. Rémi Krug macht dies deutlich: Krug is not non-anything. Weniger als Prestige gibt's bei Krug nicht. Krug ist Krug, Luxus pur ...und eine Legende. Es begann 1843 mit Johann-Josef Krug, der das Haus Jacquesson verliess, um etwas nach seinen Vorstellungen zu verwirklichen. Seit 1999 ist Krug als Bijou-Haus unter dem Dach von LVHM Moët Hennessy Louis Vuitton, seit 2009 geführt von Margareth Henriquez, die für viel frischen Wind bei Krug sorgt. Die eigenen Rebberge tragen einen Drittel der nötigen Trauben bei, den Rest liefern langjährige Vertragspartner von Krug. Mehr als 200 verschiedene, streng selektionierte Partien, separiert nach den drei Traubensorten und Parzellen, werden in alten Eichenfässern vergoren. Ein Drittel bis zur Hälfte davon geht dann weg zum Reservewein. Denn für den Rosé und vor

allem für das Gros der Produktion und DIE Visitenkarte von Krug, die Grande Cuvée – multi-vintage, an entire cellar in one bottle –, sind hohe Anteile an Reservewein nötig, aus bis zu zehn Jahrgängen, selektioniert aus einem Archiv von sage und schreibe 150 Reserveweinen. Krug-Champagner sind auf elegante Art füllig und ausserordentlich komplex verwoben. Sie wirken reif, entweder wegen des auch älteren Reserveweins oder wegen der sehr langen Hefestandzeit bei den Jahrgangschampagnern. Letztere aus je 40% Pinot Noir und Chardonnay und 20% Pinot Meunier überragen die schmeichelnd-komplexe, ultrafein perlende Grande Cuvée (45-55% Pinot Noir, 30-35% Chardonnay, 10-20% Pinot Meunier) jeweils durch ihre Frische und natürlich mit den schicksalhaften Eigenheiten eines jeden Jahrgangs. Als Single-vineyard-Rarität gibt's dann noch die Cuvée Clos de Mesnil (seit 1979) und den Pinot-Noir-Champagner Clos d'Ambonnay (seit 1995) ... Luxus pur, für jene, die sich diesen noch leisten wollen.