Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

KRUG
Vintage
Brut AC



Jahrgang:	2011
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Krug**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	ca. 600`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 95, Galloni 93

Der 2011er ist komponiert aus 46% Pinot Noir, 37% Chardonnay und 17% Meunier. Gereift für 12 Jahre auf der Hefe in der Flasche und 2024 degorgiert. Das Ziel beim Krug Vintage, ist ganz klar die Geschichte des Jahrgangs zu widerspiegeln. Die Entscheidung, ob es einen Jahrgans-Krug gibt oder nicht, wird jedoch erst nach der Kreation des Grand Cuvées gefällt.

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.