



Grande Cuvée

Art. Nr.: 13637

Hersteller: Krug, Reims

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12 %

Vinifizierung/Ausbau: Klassische Méthode Champenoise, erste Gärung in kleinen, handgefertigten Eichenfässern, hoher Anteil und breite Vielfalt an legendären Reserveweinen, Lagerzeit mindestens 6 Jahre auf der Hefe.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 94

Falstaff: 97

James Suckling: 96

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 346.50

Verkostnotiz

Helles Gold, in der Nase elegantes Aroma nach gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, am Gaumen große Finesse mit reifer Frucht, trocken und vollmundig, Akazienaromen und Honignoten.