

VALENTIN WINE

Krug Millésimé 2013

CHF 390.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
AN 70427513

Vinifikation
klassiche Flaschengärung, 12 Jahre Ausbau auf der Hefe.

Degustationsnotiz Nase
komplexe, vielschichtige Aromatik nach getrockneten Früchten, Pfirischen, Brotrinde, Sauerteig, Bienenwachs.

Degustationsnotiz Gaumen
Frischer, lebendiger Auftakt, volle Cremigkeit mit viel Schmelz, die tragende Säure veleiht dem Champagner grosse Komplexität und Länge, die von der salzigen Mineralität unterstrichen wird.

Passt zu
Hummer, Langustine, Kalbsmedaillon

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Krug ist eine 1843 in Reims gegründete Champagner-Marke, die von vielen Kennern als bester aller Champagner bezeichnet wird. Ursprünglich von Johann-Joseph Krug (1800-1866) aus Mainz gegründet. Seine Strebsamkeit und sein grosses Talent bei der Bereitung hochwertigster Champagner brachte überragenden Erfolg für das Haus Krug. Insbesondere in England wurden enorme Absatzzahlen erzielt. Schon in seinem zweiten Jahr als Leiter der Unternehmung schuf er mit gekonnter Assemblage bester Weine mit dem Namen Krug. Diese konsequente Qualtitätsausrichtung und die hervorragenden Assemblagen zeichnen Krug bis in die Gegenwart aus. Die Grundweine aller Cuvées werden in ca. 35 Jahre alten, kleinen Eichenholzfässern ausgebaut. Diese als „Pièce“ bezeichneten Fässer fassen 205 Liter Flüssigkeit. Krug Champagner erhalten hierdurch eine Vanillenote und einen gewissen Kaffeegeschmack in der späteren Ausbaustufe. Heute sind bei Krug etwa 3.300 dieser Eichenholzfässer für die Produktion der hochwertigen Champagner im Einsatz. Krug Champagner versucht den Holzgeschmack zu verringern, indem nur alte Fässer verwendet werden. Diese geben dem Champagner ausgewogene, geschmeidige Geschmacksnuancen. So müssen bei Krug neue Fässer vor dem Einsatz erst „reifen“ um später mit dem Champagner befüllt werden zu dürfen.



VALENTIN
WINE

Krug Millésimé 2013

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.