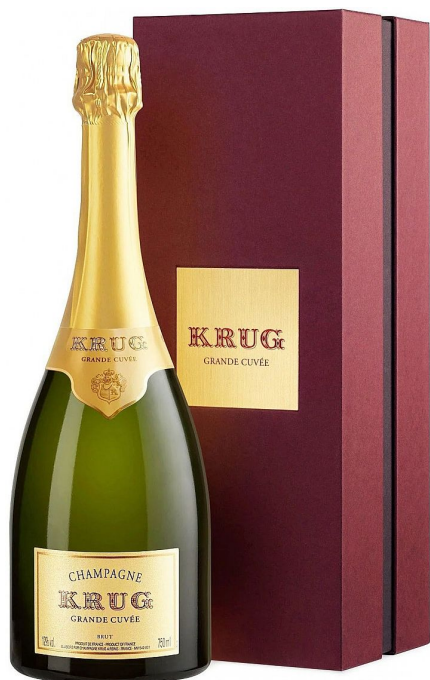


Krug „ 173th Grande cuvée ” Champagne v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



FONDE EN 1843
KRUG
CHAMPAGNE

EAN

3258064128803

Kód produktu

M028204

Vlajková loď domu. Impozantního charakteru již od prvního momentu ve sklenici. Víno se rodí v průběhu prvního kvašení, které probíhá výhradně v malých dubových sudech, což zajistí neopakovatelnou osobitost a styl tohoto šampaňského. Kompozice cuvée je úžasná mozaika vůní a chutí tří druhů hroznů z 20 až 25 různých poloh a ze šesti až deseti různých ročníků. Toto vše dodává výjimečnou komplexitu a eleganci rok po roce i po každém novém smíšení. Buket je báječně smetanový, vedoucí k magické vybalancovanosti na patře. Dlouhý konec s náznaky oříšků, topinky a pro někoho i s tóny podzimního lesa zakončený čerstvými květy. Krug Grande Cuvée je volba, kterou žádné jiné šampaňské nepřekoná...

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Krug „ 173th Grande cuvée ” Champagne v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Krug Grande Cuvée je vyrobeno z harmonické směsi více než 120 vín z více než deseti různých ročníků, což tomuto šampaňskému dodává bezkonkurenční komplexnost a hloubku. Po nejméně sedmi letech zrání ve sklepích si toto šampaňské vyvine bohaté spektrum aromat. Tato prodloužená doba zrání umožňuje Krug Grande Cuvée plně rozvinout svá charakteristická aromata, což z něj činí symbol výjimečné kvality a tradice ve světě šampaňského. Pečlivý výběr vín a dlouhý proces zrání jsou klíčem k jedinečnosti tohoto výjimečného šampaňského. Degustační tóny: Zářivé zlato ve sklenici. Ve vůni aroma zralého ovoce, pražených ořechů a medu. Na patře elegantní, ovocné a květinové s vůní sušeného ovoce a koření. Dlouhý, přetrvávající závěr. Champagne House Krug byl založen v roce 1843 a společnost Krug se specializovala výhradně na prestižní a výběrová šampaňská vína. Kvalita před kvantitou, tradiční metody a jediná používá při výrobě drahé malé dubové sudy, nutné pro rozvoj intenzivního a komplexního buketu. V současnosti na každou fázi výroby dohlíží příslušníci páté a šesté generace slavné rodiny. Každá láhev zraje ve sklepích společnosti Krug šest až osm let, než je možné ji mozná. Rodina Krug je garantem nejvyšší možné úrovně kvality a její víno se stalo více než šampaňským - Krug je životní styl. Mimořádná pověst nejdražšího a nejlepšího šampaňského, ale především honba za kvalitu dala vzniknout neformálnímu kultu příznivců, oddaných stoupenců tvrdících, že pijí pouze Krug. Pro tyto „Krugisty“ je svatý kousek vinice zvaný Clos du Mesnil, již 300 let obezděný pozemek 57 akrů s optimálním4 mikroklimatem. Pěstuje se zde pouze Chardonnay a tato vinice dává nepřekonatelná vína. Někdo by se rád zeptal, co nutí tyto lidi zaplatit 2-3násobek ceny běžného lepšího šampaňského. Konečný důkaz a odpověď je ve sklenici - zážitek bohatší a nevsednější než z jiného šampaňského.

Hlavní parametry

Značka	Krug
Druh	šumivé víno
Detail	francouzské šumivé víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	cuvée Prestige
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.