

Vintage Brut

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Krug - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir, Schwarzriesling
Bestell-Nr.	FCH050204

Krugs Interpretation des Jahrgangs 2004 – 97 Punkte bei Parker und Suckling

Auch wenn Champagne Krug ursprünglich mit der Grande Cuvée berühmt geworden ist, die die große Kunst der Assemblage verschiedener Parzellen und Jahrgänge widerspiegelt, so nehmen die Millèsimes, die Jahrgangs-Champagner mittlerweile einen ebenso großen Raum ein. Sowohl bei Krug, also auch bei seinen Fans. Sie verbinden den Ausdruck eines spezifischen Jahres mit der Frucht der exzellenten Parzellen und Weinberge, die Krug besitzt. Dabei verbindet der Kellermeister Eric Lebel in diesem Jahr 37 % Pinot noir mit 39 % Chardonnay und 24 % Pinot Meunier zu einer begeisternden Gesamtkomposition. Die Millèsimes erhalten bei Krug immer ein Motto. Für das Jahr 2004 lautet es: Fraicheur Lumineuse – Leuchtende Frische. Das bezieht sich auf den vergleichsweise kühlen Jahrgangsverlauf, bei dem sich die Winzer schon ernsthaft Sorgen gemacht haben, bis es ab September einen goldenen Herbst gab, der für eine wunderbar reife Frucht gesorgt hat, in der doch die besondere Säurestruktur des Jahrgangs erhalten geblieben ist. Sie hat sich schon – Krug Enthusiasten wissen das – in der Krug Grande Cuvée 160ème Édition eingebrannt und die 160er zu einer herausragenden Édition werden lassen. Dies spürt man auch jetzt wieder beim Millèsime, der bereits 15 Jahre gereift ist. Im ersten Moment nach dem Einschenken wirkt der 2004 Millèsime tatsächlich hell und leuchtend mit einer Aromatik von weißen Blüten und zitrischer Frische. Erst mit der Zeit und mit etwas Wärme finden sich Noten von Vanille, reifer Apfelfrucht, Reineclauden und ein wenig Butterkeks. Weit weniger opulent als die Grande Cuvée basiert hier die einzigartige Klasse auf Finesse und subtiler Eleganz. Am Gaumen bietet sich dann eine tiefe, mundfüllende Frucht- und Blüten-Aromatik. Die gelbfleischigen Komponenten werden durchzogen von kühlen zitrischen Noten. Diese dominieren geradezu diesen Jahrgang und liefern eine immense Frische und Klarheit an den Gaumen. Dabei bleibt das Mundgefühl seidig und elegant. Im Finale verbinden sich die zitrischen Aspekte mit einem Hauch von Cashew-Nüssen und werden noch unterstrichen von einer lebendigen, elektrisierenden Mineralität. Trotz der langen Reifephase wirkt dieser Champagner immer noch blutjung und gerade so, als befände er sich am Anfang seiner



Trinkempfehlung: Der Krug 2004 Millèsime ist schon jetzt wunderbar zu trinken, doch profitiert er sehr von Flaschenreife über

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333