

KRUG VINTAGE IN DER WELT VON KRUG:

Im Hause Krug besticht jeder Krug Vintage mit seinem eigenen Wesen. Jeder Krug Vintage ist der Ausdruck eines besonderen Jahres mit einem speziellem Charakter: Es ist der Geschmack des Jahres, eingefangen von Krug. Krug Vintage ist eine Assemblage von ausdrucksstarken Weinen aus einem einzigen Jahrgang, welche über zehn weitere Jahre im Keller heranreift.

DIE QUINTESSENZ VON KRUG 2002:

Es gab keine Zweifel, dass das Haus den Jahrgang 2002 interpretieren würde und Krug 2002 kreiert. Unter dem Namen *Ode to Nature* erzählt Krug 2002 die Geschichte eines sehr ausgeglichenen und ertragreichen Jahres, das perfekte Bedingungen für höchst ausdrucksstarke Weine mit einer Fülle an Fruchtaromen, wunderbarer Struktur, hoher Intensität und Eleganz bot. Krug 2002 ist eine Assemblage aus ausgewählten Weinen des Jahres von verschiedenen Lagen, die mit ihrer unverkennbar tiefen Fruchtcharakter bestechen.

- Er ist ein ausgewogener Dialog aus Pinot Noir (40%), Chardonnay (39%) und Meunier (21%).
- Die Eleganz des Krug 2002 zeigt sich nach 14 Jahren im Keller, wo er zusätzlich an Harmonie und Feinheit gewonnen hat.

GESCHMACKSNOTEN:

- Zunächst sticht seine wunderbare, strahlende goldene Farbe ins Auge.
- Die charismatische, sehr frische Nase verspricht natürliche Intensität und Eleganz, die auf den besonders präsenten Geschmack verschiedenster Früchte trifft. Das vielfältige Bouquet von Orangenaromen mit Noten von Lakritz und Schokoladenplätzchen passt perfekt.
- Am Gaumen überrascht der Champagner mit ausgewogener Finesse sowie markant frischen, tropischen, wilden und kandierten Früchten. Er ist eine Hommage an die Frucht: rote und weiße Zitrusfrüchte mit Noten von Cassis, Schokolade, Orangeat, Kakaobohnen, Honig mit leichten Rauch- und Röstaromen, unterstrichen von einem lebhaften, langanhaltenden Abgang.

KRUG 2002 IST EINZIGARTIG:

Der Ausdruck des Jahres 2002, offenbart von Krug: Ode to Nature

- Krug 2002 ist eine Hommage an die Fruchtigkeit. Er ist ein charismatischer Champagner, der natürliche Intensität, Finesse und unverfrorene Eleganz gekonnt kombiniert.
- Genau wie Krug 1988, der nach 1989 auf den Markt kam, wird Krug 2002 erst nach 2003 hervorgebracht.
- Wie alle Krug Champagner wird sich Krug 2002 im Laufe der Zeit weiter entfalten.

**DAS JAHR 2002:**

Das Klima des Jahres 2002 war mild und großzügig, beständig warm und relativ trocken – ideale Bedingungen also für die Traubenreife. Als die Trauben gepresst wurden, waren sie kräftig und von exzellenter Qualität. Die Ernte des Jahres 2002 war für Krug sehr homogen und wunderbar ausgewogen.

KULINARISCHE KOMBINATIONEN

Krug 2002 passt wunderbar zu Gerichten wie Entenbrust in ihrem reduzierten Saft mit angeröstetem Butternut-Kürbis und Kumquat-Chutney oder einem Linsencurry-Eintopf mit Orangenesten. Als Dessert runden ein Orangentiramisu oder ein Zimtbrioche mit einer Mousse aus Karotte, Ingwer und Zitrone dieses Geschmackserlebnis perfekt ab.

FORMATE:

Flasche (0,75 l)