

**KRUG VINTAGE: DIE MUSIK EINES EINZELNEN JAHRES:**

Im Hause Krug besticht jeder Jahrgang mit seinem eigenen Wesen. Jeder Krug Vintage ist der Ausdruck eines besonderen Jahres mit einem speziellen Charakter: Die Musik des Jahres, zum Ausdruck gebracht von Krug. Krug Vintage ist eine Assemblage von ausdrucksstarken Weinen aus einem einzigen Jahrgang, welche über zehn Jahre im Keller heranreift.

**DIE QUINTESSENZ VON KRUG 2004:**

- Mit seiner Verbindung von Zartföhligkeit, Balance und grosszügigen Zitrusnoten aller Art erinnert Krug 2004, vom Haus "Leuchtende Frische" genannt, an einen frühen Sommermorgen in der Champagne.
- Er ist ein ausgewogener Dialog aus Pinot Noir (37%), Chardonnay (39%) und Pinot Meunier (24%).
- Die Eleganz des Krug 2004 zeigt sich nach 10 Jahren im Keller, wo er zusätzlich an Harmonie und Feinheit gewonnen hat.

**VERKOSTUNGSNOTIZ:**

- Auf den ersten Blick verspricht seine hell-goldene Farbe strahlende Frische.
- Die Nase öfnet sich mit einem ausdrucksstarken Bouquet von Ingwer, kandierter Zitrone und Quitte, gefolgt von vollen Noten von Zitronen-Meringue-Tarte, Pflaume und Mirabelle.
- Am Gaumen offenbart sich eine große Balance zwischen leichten Brioche, Honig Aromen und einer Fülle von Zitrusnoten, darunter Orangen, Zitrone und Mandarinen, unterstützt von einem sehr eleganten Abklang.

**KRUG 2004 IST EINZIGARTIG:**

Der Ausdruck des Jahres 2004, offenbart von Krug: *leuchtende Frische*.

- Krug 2004 ist die vibrierende Geschichte eines frischen Jahres. Er ist ein ausgewogener Champagner, der Zartföhligkeit mit großzügigen Zitrusnoten aller Art in einer strahlenden Struktur verbindet.
- In der Geschichte des Hauses hat Krug zwei Vintage Trilogien gekannt: die erste bestand aus 1988, 1989 und 1990 während die zweite für 2002, 2003 und 2004 steht. Krug 2004 ist somit der letzte Vintage der zweiten Trilogie.
- Wie alle Krug Champagner wird sich Krug 2004 im Laufe der Zeit weiter entfalten.
- Die vollständige Geschichte jeder Flasche wird durch den Krug iD, den sechs Zahlen auf dem Rück-Etikett der Flasche, enthüllt.

**DAS JAHR 2004:**

Nach einem kühlen Beginn der Wachstumsperiode und dem kragen und schwierigen Jahr 2003, stellte das sehr großzügige Klima im September und Oktober sicher, dass 2004 wieder durch Großzügigkeit hervorstand.

Dank dieser Generosität waren die Trauben nach der Lese in einem optimalen Zustand und die Auswahl an ausdrucksstarken Weinen groß.

**KULINARISCHE KOMBINATIONEN:**

Krug 2004 passt wunderbar zu Gerichten wie Seeigel, Lachstartar und Kaviar. Er assoziiert sich auch sehr gut mit delikatsten weißen Fischen an Olivenöl oder einer Zitrusauce, Sole Meunière oder Thai Küche mit Ingwer und Zitronengrass. Frischer Ziegenkäse und kandierte Zitrusfrüchte verstärken seine Frische, während eine Zitronemeringue Tarte das perfekte Pairing zum Dessert darstellt.

**FORMATE:**

Flasche (0,75 l)