

Seesicht

Das Zürichsee-Magazin

NR. 2B – 2018
Fr. 12.50 – www.seesichtmagazin.ch

KUNSTGENUSS

Leasen oder Kunstwerke ersteigern?
Das ist die Frage.

FAHRGENUSS

Porsche jubelt,
TAG Heuer misst und
Pininfarina designt.

■ SCUBA VIVA PUTZT DEN SEE ■ ESSEN ZU ZWEIT ■ ÜBERNACHTEN IM KNAST ■

ZÜRICHSEE-FUN

AB AUF DEN SEE!

- DAS SCHNELLSTE E-BOOT DER WELT
- WOHNEN AUF DEM ZÜRICHSEE
- ZSG MIT WOHLFÜHL-LOUNGE
- OLDTIMER-FREUDEN





CHAMPAGNER DER SUPERLATIVE

Das französische Label Krug steht für Champagner für spezielle Momente und das seit 175 Jahren. Jeder neue Jahrgang der Grande Cuvée verspricht ein Fest für die Sinne und will entsprechend gefeiert werden. TEXT: NADIA FERNANDEZ PHOTOS: JWS

1843 hatte Joseph Krug einen Traum und dafür setzte der Unternehmer seinen guten Ruf und sein Vermögen aufs Spiel: Er wollte einen Champagner herstellen, der unabhängig von den Schwankungen des Wetters sein sollte, damit dessen Qualität immer gleichbleibend hoch sei. Er bewerkstelligte das, indem er als erster Champagner-Produzent unterschiedliche Weine verschiedener Jahrgänge mischte, bis sich diese qualitätsmässig nicht vom Champagner des Vorjahres unterscheiden liessen. Aus dieser Assemblage entstand die prestigeträchtige Grande Cuvée. Die Grundlage bildet immer die Lese eines bestimmten Jahrgangs, aber für die geschmackliche Feinabstimmung werden noch Weine weiterer Jahrgänge beigemischt. Das ist nur möglich, weil Krug über eine umfassende Sammlung von Weinen aus verschiedenen Terrains und Jahrgängen verfügt, die eine Art Wein-Bibliothek bilden. In einem komplexen Verfahren mit vielen Testläufen wird damit jedes Jahr aufs Neue eine weitere Edition Grande Cuvée kreiert, die höchsten Ansprüchen genügen soll.

Komplex und anspruchsvoll

Inzwischen ist Krug bei der 173. Edition angelangt, die auf der Ernte von 2017 basiert. Nicht weniger als 150 verschiedene Weine aus 13 verschiedenen Jahrgängen, wovon der Älteste

aus dem Jahr 2001 stammt, bilden die neueste Komposition. Das Verfahren der Assemblage ist aufwändig und komplex und verlangt nach grosser Weitsicht, damit auch in Zukunft genug Reserve-Weine zur Verfügung stehen. Aber es ermöglicht eine geschmackliche Intensität und Tiefe, wie sie nur mit Weinen eines einzigen Jahrgangs nicht zu erreichen wären. Essentiell ist auch eine lange Lagerung, damit die Krug-Champagner ihre typische Eleganz entfalten können. Die Krug Grande Cuvée 173ème Edition wird deshalb erst 2025 auf den Markt kommen. So viel Zeit muss sein, aber das Resultat ist das lange Warten wert.



Die Grande Cuvée 166ème Edition ist die jüngste Ausgabe, die bereits jetzt genossen werden kann. Mit Aromen von Limette, Grapefruit, Safran, einem Hauch von Pfirsich und Vanille verführt sie schon jetzt Nase und Gaumen und wird in den kommenden Jahren noch weiter an Ausdruck gewinnen. Das Non-Plus-Ultra für Champagner-Fans und Geniesser ist die exklusive Krug Verticale I, die die Grande Cuvées der 161., 162., 163.,

164., 165. und 166. Edition in einer edlen Box umfasst (siehe mittiges Bild rechte Seite). Der Öffentlichkeit zum ersten Mal vorgestellt wurde dieser ultimative Luxus im Wohnhaus der Familie Krug in Reims (grosses Bild ganz oben).



Familiärer Spass

Seit 1999 gehört Krug zum LVMH-Konzern. An der Spitze des Champagner-Herstellers steht aber immer noch ein Mitglied der Krug-Familie: Olivier. Der 52-Jährige repräsentiert die sechste Generation der Dynastie, ist stolz auf die lange Tradition und fühlt sich ihr verpflichtet: «Auch wenn wir nun Teil eines grossen Unternehmens sind, pflegen wir bei Krug den familiären Geist weiter. Wir haben zum Beispiel nicht nur langjährige, sondern auch enge, intensive Beziehungen zu den einzelnen Winzern», erklärt der energiegeladene und sympathische Direktor des Hauses. «Als Team nehmen wir unsere Arbeit sehr ernst, aber uns selber nicht so. Wir haben viel Freude und Spass an dem, was wir täglich machen und das drückt sich auch in unserem Arbeitsklima aus.»



Der perfekte Krug-Moment ist für Olivier an einem Sonntagabend, wenn seine vier Kinder nach einem erlebnisreichen Tag im Bett liegen und er mit seiner Frau in aller Ruhe ein Glas Grande Cuvée geniessen kann. Und dazu gibt uns der

Mann, der Champagner wohl schon mit der Muttermilch eingesogen hat, noch Folgendes mit auf den Weg: «Viel zu oft wird Champagner zu kalt genossen. Die ideale Trink-Temperatur für unsere edlen Kreationen liegt zwischen 9 und 12 Grad Celsius. Und bitte servieren Sie ihn nicht in schmalen Flötes. Darin kann sich das volle Aroma nicht entfalten, was sehr schade ist. Ein Glas, das gegen unten spitz zuläuft, aber sich gegen oben bauchig öffnet, ist ideal.» Alles klar! Fehlt uns nur noch das Wichtigste: eine Flasche Krug Grande Cuvée.

Krug Champagner sind u.a. bei Globus, Rewe, Au Lac Vins und Mondovino erhältlich.



Olivier Krug, 6. Chef des Familienbetriebs seit der Gründung 1843. Seit 1999 gehört sein Unternehmen zum LVMH-Konzern.