

Champagne Krug Grande Cuvée

Puro
WIJNEN

C h a m p a g n e | F R A N K R I J K



WIJNDOMEIN

Maison Krug



DRUIVENSOORT

Pinot Noir
Pinot Meunier
Chardonnay



WIJNBOUW

Duurzaam



GASTRONOMIE

Coquilles | Gelakte eend | Tarbot
| Kreeft

Beschrijving

De Krug Grande Cuvée is een waar meesterwerk van Champagne-vakmanschap, gecreëerd om de ultieme expressie van smaak, finesse en diepte te bieden. Deze prestigieuze champagne is het resultaat van een zorgvuldig samengestelde assemblage van meer dan 120 wijnen, afkomstig uit minimaal 10 verschillende oogstjaren. Sommige van deze wijnen hebben meer dan 15 jaar gerijpt, wat de unieke complexiteit en gelaagdheid van de Grande Cuvée verklaart. Elk glas weerspiegelt de toewijding van Maison Krug aan perfectie en hun filosofie om een champagne te maken die verder gaat dan de beperkingen van een enkele oogst of wijngaard.

Krug Grande Cuvée wordt gecreëerd met een blend van drie druivensoorten: Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier. De druiven worden geselecteerd van de beste percelen in de Champagne-regio, en zowel de basiswijnen als de reservewijnen worden met grote zorg behandeld. De eerste fermentatie vindt plaats in kleine, neutrale eikenhouten vaten, een traditie die bijdraagt aan de complexiteit en structuur van de wijn. Na de assemblage ondergaat de champagne een tweede fermentatie op fles, gevolgd door een rijping van minimaal 7 jaar in de kelders van Krug. Deze lange rijping zorgt ervoor dat de wijn zijn kenmerkende finesse en harmonie ontwikkelt.

Krug Grande Cuvée schittert in het glas met een diep gouden kleur en een verfijnde mousse van uiterst fijne bubbels. Het aromatische palet is indrukwekkend: geroosterde tonen van brioche, amandelen en hazelnoten worden perfect gecombineerd met frisse citrusgeuren, rijpe perzik, appel en een vleugje honing. Subtiële specerijen zoals vanille en een hint van gember voegen een extra laag verfijning toe. In de mond biedt de wijn een ongelooflijke textuur met een zijdezachte mousse en een rijke structuur. Smaken van gedroogd fruit, geroosterde noten en subtiële hints van citrusvruchten worden ondersteund door een levendige zuurgraad en een minerale frisheid. De afdronk is lang, complex en onvergetelijk, met een balans die alleen bereikt kan worden door decennia van vakmanschap.

Domein

Maison Krug, opgericht in 1843 door Joseph Krug, is een van de meest gerenommeerde champagnehuizen en een toonbeeld van compromisloos vakmanschap. Gevestigd in Reims, onderscheidt Krug zich door zijn unieke benadering: in plaats van de nadruk te leggen op millésime (jaargang), is de focus altijd geweest op de creatie van een ultieme blend die het volledige potentieel van champagne weerspiegelt.

Het huis respecteert de individuele expressie van elk perceel en elke druivensoort. De wijnen worden apart gevinifieerd in eikenhouten vaten, een methode die zorgt voor een unieke diepte en complexiteit. Deze reservewijnen, soms meer dan 15 jaar oud, worden zorgvuldig bewaard in een uitgebreide bibliotheek en spelen een cruciale rol in het creëren van de consistentie en harmonie van de Grande Cuvée.

Krug heeft een diep respect voor traditie, maar combineert dit met innovatieve technieken om uitzonderlijke champagnes te creëren. De langdurige rijping in de kelders – veel langer dan de wettelijke vereisten – geeft hun wijnen een ongeëvenaarde elegantie en rijpheid. De Grande Cuvée is het kroonjuweel van dit vakmanschap, een champagne die geschikt is voor zowel feestelijke gelegenheden als voor contemplatief genieten.

Maison Krug blijft onder leiding van de zesde generatie trouw aan zijn visie: het creëren van champagnes die de hoogste standaard in luxe en smaak vertegenwoordigen. Elke fles Krug Grande Cuvée is niet slechts een champagne, maar een ervaring – een symfonie van smaken en aroma's die elke keer opnieuw betoveren.