

Krug – Grande Cuvée – Brut in giftbox | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) –

Domein

Krug

Krug is een klein maar belangrijk champagnehuis. Het werd in 1843 in Reims gevestigd door Johann-Joseph Krug. Tegen 1893 bezat de firma de huidige, bescheiden kelders rond het plein waaraan de familie Krug nog altijd woont. Hoewel leden van de vijfde generatie van de familie nog altijd de wijnen maken, is het wijndomein sinds 1999 in bezit van Louis Vuitton Moët Hennessy. Krug werd geleid door vijf generaties van dezelfde familie; Johann-Joseph Krug, Paul Krug, Joseph II Krug (1869 — 1967) die het bedrijf tot 1959 leidde, diens broer Paul II Krug (gestorven in 1998) en de broers Henri Krug (1937 — 2013) en Rémi Krug (1942). Henri maakte de wijn, Rémi was de ambassadeur van het bedrijf. De jongste generatie Krugs in het bedrijf zijn Henri's zoon Olivier Krug en Rémi's dochter Caroline Krug die beiden in 1966 werden geboren.

Vinificatie

Het productieproces begint met de strenge selectie van alleen die druiven die voldoen aan Krug's eisen. Men gebruikt alleen de cuvée, de eerste persing. De tweede selectie vindt na kerst plaats wanneer de most door de alcoholische gisting in jonge wijn is veranderd. Een deel van die jonge wijn wordt gebruikt, de rest wordt verkocht aan andere champagnefabrikanten. Krug maakt geen basis Non Vintage, maar specialiseert zich volledig in "de cuvées prestige". De wijnen worden in de regio beschouwd als behorend tot de hoogste categorie (Champagne kent geen classificatie als die van Bordeaux). Als enige domein in Champagne laat Krug de volledige productie op vat fermenteren. Men gebruikt de in de Champagne traditionele pièces van 205 liter waarvan in de kelders van Krug 3500 stuks worden bewaard. Ieder jaar worden honderd van deze vaten vernieuwd. De "Grand Cuvée" wordt gemaakt van zes tot negen verschillende jaargangen.

Jaar specifieke information

De Grande Cuvée kent geen vast recept en kan elk jaar anders zijn. Ook dat maakt hem geen gewone non-vintage champagne. In het streven naar meer transparantie heeft Krug een eigen app laten ontwikkelen en geven ze meer informatie dan de meeste andere huizen over hun champagne. Door de Krug ID op de achterzijde van de Krug Grande Cuvée champagne te scannen met je smartphone (of handmatig in te vullen op de website van het huis) vind je allerlei feitjes over de champagne die je in je handen hebt. Zo vind o.a. je de datum van het dégorgement en uit hoeveel wijnen de champagne is samengesteld.

Smaak

Krug Grande Cuvée wordt gedomineerd door Pinot Noir. Daardoor is deze champagne ook zo

vol, rijk en vineus. De afdronk is heerlijk lang zoals je bij een champagne van dit kaliber mag verwachten. Geen typische feestchampagne, maar een heerlijk complexe champagne waar je bij elke slok de neiging hebt je ogen te sluiten om alleen maar te proeven en de formule te ontrafelen.

Gerechten

Vis - Tarbot | Kaas - Parmigiano | Truffel | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (45%), Chardonnay (39%), Pinot Meunier (16%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 8°

