



AOP Champagne Krug Grand Cuvée edition 172ième

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 de holding Louis Vuitton Moët Hennessy. Desalniettemin is het wel de familie Krug die nog steeds de lijnen uitzet. Perfectie is een sleutelwoord voor deze Champagne-producent. Er is geen vaste formule voor de assemblage van Krug-Champagne. De herinnering aan de originele Krug-smaak is binnen de familie van generatie op generatie doorgegeven. De smaak van Krug bereikt zijn hoge niveau mede door de buitengewoon lange rijpingsperiode (van zes tot acht jaar) in de kelders van Krug.

De Grande Cuvée is een brut sans année oftewel non-millésimé (een brut champagne zonder jaartal), maar bij Krug spreken ze liever van een multi-millésimé om de bijdrage van de vins de reserve te benadrukken. Assemblage is bij Krug tot een ware kunst verheven en de Grande Cuvée is samengesteld uit meer dan 100 verschillende wijnen van 6 tot 10 jaar oud.

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 heerlijke, complexe champagne waar je bij elke slok de neiging hebt je ogen te sluiten om alleen maar te proeven en de formule te ontrafelen.

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 weetjes 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.

Deze Grande Cuvée Edition 172ième werd samengesteld rond de oogst van 2016. Om deze laatste creatie te realiseren werden de wijnen van het oogstjaar uit zorgvuldig geselecteerde percelen gemengd met reservewijnen uit 10 andere jaren. De jongste jaargang in deze blend is uiteraard 2016. De oudste wijn in de Edition

172ième komt uit het wijnjaar 1998. Het resultaat is een verbluffende Grande Cuvée, die zelfs op jonge leeftijd al in balans is en vandaag al weet te charmeren. De ervaring leert ons evenwel dat je pas de volle magie van Krug bereikt wanneer je hun Champagnes geduldig laat rijpen in de kelder.

Appellatie: AOP Champagne

Regio: Avize, Marmery, Montagne de Reims Nord

Druivenrassen: 44% Pinot Noir, 36% Chardonnay & 20% Pinot Meunier.

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: mineraal-vol

Aroma: Aroma's van lente- en zomerbloemen, rijp, gedroogd en citrusfruit, maar ook marsepein en peperkoek.

Smaak: Een minerale doch rijk gestructureerde champagne met fijne bubbels en toetsen van hazelnoot, nougat, rietsuiker, gekonfijte citrus en briochebrood.

Serveren bij: Door het uitdagende karakter van de Krug Grande Brut serveer je deze champagne uitstekend als aperitief of naast uiteenlopende gerechten en hapjes. Onder andere bij gerijpte kazen, gerijpte ham, zeevruchten.