



AOP Champagne Krug Rosé Edition 28ième

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.

Lange tijd heeft de familie Krug geen rosé Champagne willen maken en ook nu wordt niet ieder jaar rosé gemaakt. Een experiment met rosé was echter zo geslaagd dat de eerste rosé van Krug in 1983 op de markt kwam.

De productiemethode wijkt niet af van die van de andere huizen. Een deel van de gebruikte Pinot Noir laat men macereren om een roze kleur te krijgen. Verder gebruikt men Pinot Meunier en Chardonnay, aangevuld met wijnen uit de reserve die uit vier tot zes verschillende oogstjaren stammen en uit tal van wijngaarden afkomstig zijn. De flessen rijpen ten minste zes jaar op gist. Deze wijn is samengesteld uit 32 verschillende wijnen uit 6 verschillende jaartallen. Het oudste jaartal 2010 en het jongste 2016.

Appellatie: AOP Champagne

Regio: Avize, Marmery, Montagne de Reims Nord

Druivenrassen: 58% Pinot Noir, 25% Chardonnay & 17% Pinot Meunier.

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: mineraal-vol

Aroma: In de neus aroma's van rozenbottel, gezouten ham, moerbeien, rode bessen, pioenroos, peper en roze grapefruit.

Smaak: In de mond maken delicate smaken van honing, citrus en gedroogd fruit met een lange afdronk, versterkt door fijne bubbels, de ervaring compleet.

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.