MAISON KRUG "GRANDE CUVÉE - BRUT"

4.806.000

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 44%
Chardonnay 36%
Pinot Meunier 20%

REGIO

Champagne

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

FOODPAIRING

Aperitief, tarbot, truffel, parmezaanse kaas,...

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd

CRITIC SCORE

Decanter: 96/100

Parker Wine Advocate: 95/100



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Krug champagne straalt vakmanschap uit sinds 1843. Het huis is toentertijd op gericht door Joseph Krug, een visionair die de wereld van champagne wilde veroveren. Hij begreep de ware essentie van champagne en wat ervoor nodig was om uit te groeien tot de beste in zijn soort. Jaar in jaar uit streefde men bij Maison Krug naar het beste, ongeacht de invloed van de klimatologische omstandigheden op de druivenoogst. Door kundig om te gaan met de wijngaarden, de druiven en een enorme voorraad aan reservé wijnen bij te houden van voorbijgaande jaren, lukte het Joseph Krug uiteindelijk om zijn droom te verwezenlijken. Hij besloot verder te kijken dan enkel vintage champagne die gebonden is tot druiven van één oogstjaar. Krug champagne is hierdoor een non-vintage champagne, wat betekent dat deze niet gebonden is aan een specifiek oogstjaar. Toch kan de champagne van dit huis zich meten met de meest luxueuze expressies, mede doordat ze verse champagne combineren met talloze reservé wijnen van eerdere jaren doordat deze over ontzettend veel diepgang en complexiteit beschikken.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk