



CRAFTING HAPPINESS SINCE 1843

Krug Grande Cuvée

In zijn befaamde notitieboekje refereerde Joseph Krug aan de Grande Cuvée Brut als “Champagne no. 1”. Deze revolutionaire champagne gaat voorbij aan de gebruikelijke aanpak om cuvée de prestige champagnes enkel als vintage te maken. Het is de belichaming van de droom om ieder jaar enkel de allerbeste champagne te maken, een champagne van grote gulheid en elegantie. Een assemblage van 120 wijnen uit minimaal tien oogstjaren rijpt voor minstens 6 jaar in de kelders van Krug. Het resultaat is een tijdloze champagne met de perfecte balans tussen volheid en verfijning, rijpheid en frisheid, vol subtiele sensaties. Een champagne voor exclusieve momenten!

De chardonnay is afkomstig uit onder andere Ambonnay en Trépail, vanwege het verschil in karakter met chardonnay van de Côte de Blancs. Pinot meunier uit onder andere Leurigny voegt karakteristieke kruidigheid toe. Krug Grande Cuvée Brut behoort tot de allergrootste wijnen ter wereld en kan nog lange tijd rijpen. De 6-cijferige Krug ID code op het achteretiket kan gebruikt worden als referentie om een collectie Krug aan te leggen en op een later moment van te genieten.



Proefnotitie

Kleur : Diep goud met fijne, levendige bubbeltjes die een voorbode zijn van volheid en elegantie.

Geur : Een geur vol rijpheid en frisheid met bloemen in bloei, rijp en gedroogd fruit, marsepein, vers gebakken gemberkoek en (gekonfijte) citrusvruchten.

Smaak : Grote diepte, breed geschakeerde nuances, gul en complex. Delicaat en vol tegelijk met tonen van hazelnoot, nougat, gerstesuiker, citrusfruit, amandelen, brioche en honing.

Conclusie: Een sensationele belevenis. Harmonieus, uniek en indrukwekkend.

Krug wordt zeer goed beoordeeld door kenners en vakbladen over de hele wereld. Wine Spectator 2015 kent de Grande Cuvée 95/100 punten toe.

Krug Grande Cuvée drink je het beste tussen 9 en 12 graden Celsius uit een glas voor witte Bourgogne wijn.

Krug Grande Cuvée is een champagne die bij uitstek aan tafel zal schitteren. Hij past op een heel natuurlijke manier bij een groot aantal gerechten. Gastronomische gerechten met vis, schaal- en schelpdieren en met wit vlees, maar ook exotische smaken passen er zeer goed bij. Een onvergetelijke combinatie is Bresse-kip, bestoken met morieljes (of truffelschijfjes), in roomsaus.

Om uw ervaring van Krug Grande Cuvée ook muzikaal te *pairen* is er de suggestie van jazz singer-songwriter Gregory Porter ‘Liquid Spirit’.

Kijk voor meer informatie op www.moethennessy.nl