



ACQUISTATO IL

Krug Rosé "27ème Édition" Coffret

NV

Lo Champagne che è in grado di sostituire ottimi vini rossi



Negli anni '70, Rémi e Henri Krug, quinta generazione della famiglia, succedettero al padre alla guida della Maison. Fu loro l'idea di creare uno Champagne Krug tutto nuovo. Un Rosé completamente diverso. L'idea si concretizzò durante la vendemmia del 1976, dopo numerose sessioni di degustazione. E fu presentato al mondo solo sette anni dopo, nel 1983. Solo un così lungo riposo, infatti, permette a questo vino di raggiungere un'espressione e un'eleganza davvero uniche. Krug Rosé, infatti, esprime un ampio ventaglio di eleganti note fruttate, rivelando una sorprendente ampiezza e profondità. Perfetto da abbinare a piatti dal sapore deciso, questo Champagne è in grado di sostituire degli ottimi vini rossi con la sua vivacità. Come sempre per Maison Krug, anche queste bottiglie sono frutto di un complesso assemblaggio di diversi vini di riserva. Per questo ogni annata, o meglio ogni edizione, riesce sempre a sorprendere con sfumature differenti. Ogni edizione è creata a partire da una specifica vendemmia mentre i vini di riserva possono rappresentare anche più del 70% dell'assemblaggio finale. Per scoprire tutto della propria bottiglia, Krug mette a disposizione, sul suo sito, uno strumento unico. Un codice ID che permette di rivivere ogni fase della creazione della cuvée. E di ricevere consigli, oltre che sul modo migliore per valorizzare lo Champagne a tavola, anche sulla musica da ascoltare per apprezzarne al meglio ogni sfumatura. Il viaggio è iniziato...

La Maison Krug fu fondata a Reims nel lontano 1843 per opera di Joseph Krug, un visionario anticonformista animato da una consapevolezza ambiziosa e priva di mezze misure. Il suo sogno era quello di poter offrire il migliore Champagne al mondo, anno dopo anno, a prescindere dalle variazioni meteorologiche. Decise quindi di valorizzare al massimo le proprie scorte di vini di riserva, per poter disporre di un'infinita varietà di basi da cui pescare per elaborare le sue cuvée. Questa vasta biblioteca di vini ha permesso a Joseph Krug di realizzare il suo sogno. Con un approccio decisamente originale, decise di trascendere dal concetto di Millesimato ma di puntare, ogni anno, sulla creazione di Champagne con lo stesso livello di distinzione. Per questo in Krug, da quasi due secoli, ogni anno viene presentata una nuova "Édition" di Krug Grande Cuvée. Per usare le parole di Oliver Krug, attuale Direttore della Maison e sesta generazione della famiglia, "ogni anno l'ispirazione è la stessa, ma la creazione è totalmente unica e diversa".

La Vigna

Terreno Champagne

Esposizione Nord Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Champagne Rosé

Provenienza Francia

Uve Pinot Noir, Chardonnay, Meunier in percentuali variabili. Almeno 120 vini di 10 annate diverse.

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Almeno 7 anni sui lieviti

Sensazioni Aromi di fiori appena sbocciati, agrumi, frutta matura e secca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821