



ACQUISTATO IL

Krug Rosé "29ème Édition" Coffret

0



Svinando

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 Vino Champagne rosé

Provenienza Champagne

Uve 53% Pinot Noir, che include il 11% di Pinot Noir macerato secondo la tradizione, 28% Chardonnay e 19% Meunier

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Creato a partire dalla vendemmia 2017, Krug Rosé 29ème Édition è un assemblaggio di 29 vini di 5 diverse annate, il più giovane dei quali risale al 2017 mentre il più vecchio al 2010. Nel complesso, i vini di riserva dell'ampia collezione della Maison costituiscono il 33% del blend definitivo di questa edizione di Krug Rosé.

Sensazioni A prima vista, presenta una tonalità salmone con riflessi ramati. Al naso si sprigionano aromi di lampone, fragola, ciliegia succosa e aromi tostati. Il palato si apre con note di frutta e pasticceria al lampone e savoirdi, che lasciano poi posto alla prugna secca e all'elegante arancia rossa, con deliziosi sentori amari di pompelmo rosa sul finale.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821