



ACQUISTATO IL

Champagne Krug Grande Cuvée 170ème Edition Coffret

Una sinfonia di profumi e sapori



La ricetta è, solo apparentemente, facile: 52% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 13% Meunier. Eppure non esiste uno Champagne più complesso e ricco di sfaccettature di questo Krug Grande Cuvée, giunto alla sua 168esima edizione. Per elaborarlo, infatti, sono stati necessari ben 198 vini base, di annate diverse che vanno dal 2012 al 1996. E, come se questo non bastasse, anche più di 7 anni di attesa mentre il vino si arricchiva di profumi e sapori in contatto con i suoi lieviti. Il risultato non può che essere definito una sinfonia. Un armonico interagire di sensazioni profumate e saporose che ammalia l'appassionato e gli fa capire in un istante che quello che ha nel bicchiere non è "il solito" Champagne. Colore paglierino con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Al naso agrumi, pan di zenzero, fiori bianchi e frutta matura. Una lieve nota di ossidazione rende il tutto ancora più elegante e intrigante. In bocca è ricco, corposo, strutturato. Un grande Champagne gastronomico, nel senso che si abbina con facilità a una vasta gamma di piatti, di pesce o di carne ma anche a base di tartufo, tanta è la potenza di questo meraviglioso vino.

C'è lo Champagne... E poi c'è Krug. Correva l'anno 1834 quando il giovane Joseph Krug, arriva in Francia per lavorare nelle cantine Jacquesson. Dopo meno di 10 anni, nel 1843, fonda la sua Maison con un obiettivo chiaro: produrre Champagne in grado di distinguersi non solo per la qualità ma anche per una personalità ben definita e riconoscibile. Indipendentemente dall'annata. Perché per "monsieur" Krug non c'era motivo per non produrre un grandissimo Champagne ogni anno. Il segreto era solo disporre di una grande quantità di vini di riserva, da miscelare con sapienza e maestria per ottenere, anno dopo anno, il migliore degli Champagne immaginabili. Indipendentemente dalle differenze climatiche. Nascono così le "Edition", da oltre 250 vigneti diversi e, spesso, oltre 150 vini di riserva, alcuni dei quali di più di 15 anni. Dal 1999, anche Krug la Maison fa parte del gruppo LVMH.

La Vigna

Terreno Champagne

Esposizione Francia Nord-Ovest

Allevamento Champagne

Densità imp. Champagne

Il Vino

Tipologia Provenienza Francia

Uve Pinot Noir, Chardonnay e Meunier in proporzioni variabili

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Aragosta

Vinificazione Champagne

Sensazioni Al naso: Aromi di fiori sbocciati, frutta matura e secca, marzapane, pan pepato e agrumi. Al palato: Note di nocciola, torrone, zucchero d'orzo, gelatina di frutta, agrumi, mandorle, brioche e miele

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