ACQUISTATO IL .....

Champagne Krug Grande Cuvée 173ème Edition s.a



Una sinfonia di profumi e sapori

Nel 1843 Joseph Krug sognò uno Champagne capace di trascendere l'annata, offrendo ogni anno la stessa, generosa perfezione. Quel sogno vive oggi nella Krug Grande Cuvée 173ème Édition, frutto di un assemblaggio magistrale di 150 vini provenienti da 13 annate, dal 2001 al 2017. Nonostante una vendemmia sfidante, la Maison ha saputo trarre il meglio dal clima e completare l'opera con vini di riserva iconici. Dopo 7 anni di paziente affinamento, nasce una cuvée di rara profondità: aromi di brioche, verbena e babà al rum incontrano frutta matura e pinoli, con un finale lungo e agrumato. Più di uno Champagne, è una sinfonia di tempo, terroir e talento, capace di esaltare ogni istante, dall'aperitivo alla grande cucina.

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

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	pinot nero 44%, chardonnay 34%, meunier 22%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 15-25 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	È il risultato dell'assemblaggio di 150 vini provenienti da 13 annate differenti, la più giovane delle quali proviene dal 2017, mentre la più vecchia dal 2001. Questa cuvée ha trascorso almeno 7 anni nelle cantine di Krug, donando a Krug Grande Cuvée 173ème Édition la sua distintiva espressione ed eleganza. Può essere gustata oggi o conservata con cura, poiché continuerà a sviluppare complessità con il tempo.
Sensazioni	Alla vista presenta un colore giallo oro intenso. Al naso, aromi espressivi di pane tostato e brioche, frutta a nocciolo, verbena, crema pasticcera alla vaniglia, french toast e babà al rum. Il palato rivela sfumature di frutta succosa, pesca sciroppata e agrumi maturi, che lasciano spazio a note calde, tostate e di pinolo. Il finale è generoso con un nitido e prolungato sentore di limone.

© 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