

Vintage

Krug

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Krug blev grundlagt i 1843 af Johann Joseph Krug - en tysk immigrant fra Mainz. Han begyndte sit arbejde i Champagne hos det dengang førende Champagnehus Jacquesson og blev snart efter partner, men han drømte om sit eget og i 1843 stiftede han ”House of Krug & Compagnie”. Ved hver generation kom nye cgampagner til og især 5. generation Krug, brødrene Henri og Rémi var særligt fremsynede og lavede Krug Rosé, Clos du Mesnil og Clos d’Ambonnay. I dag er det Oliver Krug, Henris søn og 6. generation der er direktør for champagnehuset. Alle Krug Champagner er udstyret med et ID nummer, så man kan se specifikke info, om lige netop den champagne man har i hånden.

Druesort:

Vinifikation:

Smagsnoter: Delikat, tør og frisk med noter af tropisk frugt, kandiseret frugt, masser ad bær og en toasted cremethed.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S