

# Vinoplevelser

## Krug, Grande Cuvee, 3/4 ltr.



Ét af verdens mest eksklusive huse inden for en meget eksklusiv verden af champagne. Krug brugt grundlagt af Joseph Krug, en tysk slagtersøn, i 1843. Han blev født i den tyske by Mainz i 1800, men dengang var byen en del af Kejser Napoleons store rige. Han flyttede dog til Paris i 1834 og blev en del af Champagne Jacquesson i Châlons-sur-Marne, hvor han blev revisor.

Her blev han otte år og steg i graderne og fik lov til at rejse Europa rundt for at teste markedet for champagne. Han lærte om druesammensætninger og smagsnuancer og fra 1840 begyndte han selv at blende.

Ved Josephs død i 1866 overtog sønnen Paul Krug, som havde fået sin oplæring af sin far. Herfra voksede Krug til et verdensnavn, og i 1880'erne fik Krug ikke mindst sit gennembrud i Storbritannien, verdens største marked for champagne uden for Frankrig.

I 2009 overtog Olivier Krug, søn af Henri Krug, direktørsædet. Med andre ord er ét af verdens absolut mest prestigøse champagnehuse stadig i familiens skød, helt tilbage fra grundlæggelsen i 1843.

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Champagne

**Type/Farve**  
Champagne/  
mousserende

**Dyrkning**  
Traditionel

**Vinifikation**  
Krug Grande Cuvée er en blanding af typisk 120 vine fra ti eller flere årgange og tre forskellige druesorter. Champagnens fine, diskrete bobler skyldes ikke mindst, at den som minimum lagres seks år i Krugs kældre.

**Smagekommentarer**  
Verdens bedst ratede champagne er en vildt smuk oplevelse og en genskabelse af grundlægger Joseph Krugs vision. Dyb, gylden farve i glasset med flotte, elegante bobler. En lige så forførende aroma, hvor blomstermarker, tørret frugt, citrus, honningkage og marcipan slås om din opmærksomhed som var de skønjomfruer i paradiset. Når du efter lidt tid smager på den fine, fine eliksir, får du hasselnødder, honning, mandler, brioche, nougat og kandis serveret, som du aldrig har oplevet dem før. Virkelig frisk på tungen med en perfekt balance mellem fyldig, let syrlige noter af citron og grapefrugt og fine, subtile bobler. Er du heldig nok at eje en flaske Krug Grande Cuvée, kan du roligt lade den stå i årevis. Hver flaske tager 20 år at lave, og du bør ikke have travlt. Den ældes med mere ynde end langt de fleste af os andre.

**Alkohol**



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN