

Johann-Joseph Krug fundó la casa Krug en 1843 persiguiendo el sueño de unir su nombre a un champagne único. Consecuentemente se fijó algunas reglas simples de las que la principal fue: **Nunca aceptar los términos medios.**

Hoy día Johann-Joseph Krug apreciaría la búsqueda de la perfección que sigue presidiendo, seis generaciones más tarde, la elaboración de su champagne. Krug es una de las pocas casas en Champagne que se concentra en no producir más que elaborados de prestigio. El renombre internacional de este champagne de excepción descansa sobre una poco frecuente habilidad en los trabajos relacionados con los vinos, consistente en una sutil combinación de paciencia y de excelencia.

Los vinos nacen a partir de una rigurosa selección de las uvas Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. De otra parte, Krug es la única casa que fermenta la totalidad de sus champagnes en pequeños barriles de roble, obteniendo así champagnes de aromas intensos y sabores ricos y complejos. Otra faceta del estilo Krug consiste en el envejecimiento entre 6 y 8 años obteniendo como resultado una madurez y longevidad excepcionales.



Cada año los miembros de la familia Krug se reúnen para valorar y ensamblar los diferentes vinos que, entre seis y ocho años más tarde, darán origen a una nueva cosecha de champagne que mantendrá el mismo estilo y calidad de sus predecesoras. Solamente en añadas especiales por su calidad Krug produce reservas (milésimes) que hacen referencia a aquel año.



Gracias a sus métodos únicos que garantizan la elaboración de champagnes excepcionales, a su propio viñedo de 19 hectáreas, a la calidad de otras 56 hectáreas de viñedos en las que se aprovisiona y a sus stocks que alcanzan la producción de más de siete años, Krug se ha convertido en la referencia del champagne de prestigio.

Su comercialización se efectúa a través de la red de distribución de Veuve Clicquot Ponsardin, beneficiándose de una cobertura mundial y de la experiencia de especialistas de vinos y champagnes de gama alta.

Nunca olvidará su primera copa de Krug.

Con algunas gotas se produce una explosión de sabores frescos, delicados y a la vez potentes que se difunden en la boca y persisten largo tiempo en el paladar. No hay otro champagne que resulte tan sorprendente. Identificable al primer sorbo, queda grabado por siempre en nuestra memoria sensorial.

En cada nueva ocasión Krug se convierte en una revelación.

