

Champagnes mest konservative (og kostbare) hus, Krug, går nye veje med en app, som giver nyttig viden om indholdet i flasken – og hvad der er godt at spise og høre til.

Krug er ikke bare Krug

AF SØREN FRANK
sof@berlingske.dk

»**K**rug er altid Krug,« sagde det daværende overhoved for Champagnes mest eksklusive hus, Remi Krug, engang under et besøg i København. Det han mente var, at en flaske af Krug's signaturvin, Grande Cuvée, smager ens, hvad enten den har ligget ti år i kælderen eller lige har forladt fabrikken i Reims. Det er selvfølgelig noget sludder, champagne – også Krug – ændrer og udvikler sig lige som al anden vin.

Faktisk er champagnens udvikling endnu mere kompliceret, fordi vinen udvikler sig anderledes og hurtigere efter degorgeringen. Degorgeringen finder sted ved, at man tager kapslen af champagneflasken og fjerner bundfaldet, som har dannet sig i flasken efter andengæringen, der er den, som giver vinen dens bobler. Bundfaldet beskytter nemlig vinen og holder den frisk.

Nu er Remi Krug gået på pension, og ting har ændret sig hos huset Krug, som nu er ejet af mastodonten Moët Hennessey. I dag har man erkendt, at degorgeringstidspunktet spiller en rolle, og man har således udviklet en gratis app, som gør det muligt at se alle relevante oplysninger ved at scanne en lille ID-kode bag på flasken.

Jeg testede app'en forleden uge, hvor Krug havde inviteret til smagning på restaurant Studio. Vi fik først Grande Cuvée med ID-nr 314057, som var en sprød og citruspræget sag. Jeg tastede ID-nummeret ind i app'en og kunne læse, at champagnen var en blanding af 183 forskellige vine fra 12 forskellige år fra 1990-2007, og at den var degorgeret i sommeren 2014.

Næste flaske Krug grande Cuvée, som bar ID-tagget 214032, var en helt anden vin, fyldt med trøfler og under-skov i næsen, klart ældre i udtrykket. Et klik på app'en kunne da også afsløre, at der var tale om en ældre champagne. Den yngste vin og dermed formentlig hovedparten af blandingen var et år ældre (2006). Vinen var også degorgeret tidligere, i foråret 1014.

Og så kunne man i øvrigt læse, at Grande Cuvée passer godt til sorte trøfler – hvilket jeg i hvert fald kan skrive under på for ID 214032's vedkommende – og at den går godt til Miles Davis' Oléo i liveversionen!

Krug ID app kan downloades gratis i App Store. Foto: PR



BERLINGSKE

S Ø N D A G 2 7 . D E C E M B E R 2 0 1 5 4 . S E K T I O N

MMS

ÅRET DER GIK – PÅ
GODT OG ONDT

*Per Nagel om
at fotografere
arkitektur*

**KJOLEN TIL FEST
OG TOSOMHED**

Bobler

Nytår 2016