

# 크루그 그랑 퀴베 (Krug Grande Cuvée) 171번째 에디션

샴페인의 가장 풍부한 표현 171번째 에디션

크루그 그랑 퀴베(Krug Grande Cuvée) : 매년, 새로운 에디션으로 만나는 설립자의 꿈

크루그 그랑 퀴베는 기후의 변화에 관계없이 매년 최고의 샴페인을 만들고자 한 조셉 크루그(Joseph Krug)라는 한 남자의 꿈에서 태어났습니다. 1843년이래로, 크루그 하우스는 샴페인의 가장 풍부한 표현인 각각의 크루그 그랑 퀴베의 새 에디션을 통해 그의 비전을 기립니다.

## 크루그 그랑 퀴베 171번째 에디션의 본질:

- 열 두 개의 각기 다른 해에 제작된 131종의 와인을 블렌딩한 제품으로, 가장 어린 와인은 2015년, 가장 오래된 와인은 2000년으로 거슬러 올라갑니다.
- 그렇게 탄생한 최종 구성은 피노 누아 45 %, 샤르도네 37 %, 뫼니에 18 %입니다.
- 크루그 저장고에서 보낸 약 7년이라는 시간은 크루그 그랑 퀴베 171번째 에디션에 독특한 표현력과 우아함을 더해주었습니다.

## 제작 스토리

- 크루그 그랑 퀴베 171번째 에디션은 5월 말부터 8월 중순까지 이어진 유례없는 더위와 가뭄으로 포도 성장이 침체되었던 2015년 수확 즈음에 제작되었습니다. 다행히도 8월 하반기에 내린 비와 적당한 기온 덕분에 베리는 최적의 조건에서 자랄 수 있었습니다. 각각이 커다란 이질성을 띄고 있는 이 파셀의 수확은 8월 31일에서 9월 21일 사이, 비가 내리는 가운데 이루어졌습니다.
- 이번 에디션을 위해 저장고 마스터는 각기 다른 열 한 개의 해에 만들어진 폭넓은 스펙트럼의 다양한 파셀 와인으로 그 해의 우아하고 다양한 아로마 표현을 강조하고자 했습니다.
- 하우스의 광범위한 라이브러리에서 나온 리저브 와인들은 최종 블렌드의 42%를 차지하며 각각의 크루그 그랑 퀴베 에디션에 부드러움과 풍부함을 더해줍니다.

## 크루그 그랑 퀴베는 독특합니다 :

- 여러 해의 와인을 블렌딩하는 기법은 크루그 그랑 퀴베에 단 한 해의 와인으로는 표현할 수 없는 독특한 풍미와 향을 가져다 줍니다.
- 에디션 넘버는 특정 크루그 그랑 퀴베 제품을 식별할 수 있는 번호입니다. 이 넘버는 크루그 하우스 설립자의 꿈이 재현된 햇수를 말해줍니다.
- 뒷면 라벨의 6자리 숫자인 크루그 iD를 사용하면 온라인으로 에디션의 풀 스토리를 보실 수 있습니다.
- 다른 모든 크루그 샴페인과 마찬가지로 크루그 그랑 퀴베도 시간의 흐름과 함께 계속해서 풍부함을 더해갑니다.



## 테이스팅 노트:

- 즐거움을 선사하는 은은한 골드 컬러와 생기 넘치는 미세한 거품.
- 활짝 핀 꽃과 잘 익은 말린 시트러스 열매, 마지팬, 그리고 진저브레드 아로마.
- 아몬드 페이스트, 마르멜로, 레몬, 리몬첼로, 말린 과일의 그릴 노트와 풍미.

## 푸드 & 와인 페어링 영감:

- 숙성된 파마산 치즈부터 트뤼프까지, 가장 심플한 요리에서 가장 정교한 요리까지, 크루그 그랑 퀴베 171번째 에디션은 다양한 요리 조합을 더욱 풍부하게 만들어줍니다.
- 자부고 햄, 숙성된 콩테와 함께 아페리티프로 즐기거나 꿀, 구운 새우, 인도 또는 모로코 요리, 그리고 타르트 타탱, 치즈케이크, 당근 케이크와 같은 디저트와도 멋지게 어울립니다.

## 포맷:

보틀 (75cl)