

KRUG
CHAMPAGNE

Krug Rosé 27^{ÈME} Édition

DER ROSÉ-CHAMPAGNER FÜR KÜHNE GASTRONOMISCHE
ERLEBNISSE

KRUG ROSÉ: JEDES JAHR WIRD DER TRAUM DES GRÜNDERS MIT EINER NEUEN ÉDITION VERWIRKLICHT

Krug Rosé ist ein ungewöhnlicher Rosé-Champagner, der Eleganz und Kühnheit vereint. Er ist vom Traum der fünften Generation der Familie Krug inspiriert, einen Rosé-Champagner zu kreieren, den es noch nie gab und den man jedes Jahr wieder neu erschaffen könnte.

DIE QUINTESSENZ DER KRUG ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION:

- Krug Rosé 27^{ÈME} Édition ist eine Mischung aus 38 Weinen aus 9 verschiedenen Jahren. Der jüngste stammt aus dem Jahr 2015, der älteste von 2005.
- Ergänzt wurde diese Mischung durch 10 % eines traditionell mazerierten Pinot Noir des Jahres aus Parzellen in Aÿ und Mareuil-sur-Aÿ, der der Gesamtkomposition eine einzigartige Würze, Farbe und Struktur verleiht. Die Komposition besteht zu 57 % aus Pinot Noir, zu 23 % aus Chardonnay und zu 20 % aus Meunier.
- Eine rund siebenjährige Lagerung in den Weinkellern von Krug verleihen dieser Krug Rosé 27^{ÈME} Édition ihren einzigartigen Ausdruck und ihre Eleganz.

DIE GESCHICHTE IHRER ENTSTEHUNG:

- Die Krug Rosé 27^{ÈME} Édition wurde rund um die Ernte 2015 komponiert, einem Jahr von noch nie dagewesener Hitze und Trockenheit, die von Ende Mai bis Mitte August anhielt und die Traubenreife verlangsamt. Glücklicherweise konnten die Beeren dank der in der zweiten Augushälfte einsetzenden Regenfälle und angemessenen Temperaturen optimal ausreifen. Die Weinlese fand bei Regen zwischen dem 31. August und dem 21. September statt und offenbarte eine große Heterogenität zwischen den einzelnen Parzellen.
- Für die endgültige Kreation wurden die Parzellen-Jahrgangswine mit Reserveweinen aus ausgewählten Parzellen aus 8 verschiedenen Jahren kombiniert.
- Insgesamt machten die Reserveweine aus der umfangreichen Bibliothek des Hauses 55 % des endgültigen Verschnitts dieser Édition Krug Rosé aus.

KRUG ROSÉ IST EINZIGARTIG:

- Krug Rosé bringt eine breite Palette von Weinen verschiedener Parzellen mit fruchtigen und würzigen Noten zum Ausdruck, die mit erstaunlicher Breite und Tiefe überraschen.
- Als perfekter Tango zu herzhaften Gerichten wagt es der Krug Rosé, mit Bravour einen guten Rotwein zu ersetzen.
- Die Nummer der Édition entspricht der Anzahl der Male, in denen im Haus Krug der Traum des Gründers verwirklicht wurde. Zugleich dient sie Sammlern als Referenz, um die Weine auch zu einem späteren Zeitpunkt genießen zu können.
- Genau wie alle Krug Champagner wird sich Krug Rosé 27^{ÈME} Édition im Laufe der Zeit weiter entfalten.
- Die ganze Geschichte jeder Édition kann online über die Krug iD, die sechsstellige Nummer auf dem Rücketikett jeder Flasche, abgerufen werden.



GESCHMACKSNOTEN:

- Bereits auf den ersten Blick besticht er mit seiner zarten blassrosa Farbe, die Eleganz verspricht.
- Das Bukett entfaltet Aromen von Hagebutte, mariniertem Schinken, Maulbeere, Johannisbeere, Pfingstrose, Pfeffer und rosa Grapefruit.
- Am Gaumen zeigen sich zarte Nuancen von Honig, Zitrus- und Trockenfrüchten mit langem Abgang, der durch die feinen Perlen hervorgehoben wird.

KULINARISCHE KOMBINATIONEN:

- Ganz unerwartet passt die Krug Rosé 27^{ÈME} Édition am besten zu sehr pikanten Gerichten.
- Sie harmoniert ideal mit *Foie gras*, Lamm, weißem Fleisch, Wild, insbesondere Reh, und sogar mit würzigen Gerichten.
- Krug Rosé wird nicht zu Nachspeisen empfohlen, es sei denn, sie sind nicht süß.

FORMATE:

Flasche (75 cl)