

대담한 가스트로노미 경험을 선사할 로제 샴페인

크루그 로제: 매년, 새로운 에디션으로 만나는 5대손의 꿈

우아함과 대담함이 결합된 놀라움의 샴페인 크루그 로제의 영감은 존재하지도 않았던 로제 샴페인을 상상한 하우스 5대손의 꿈으로부터 나왔고 그 꿈은 매년 재현되고 있습니다.

크루그 로제 27번째 에디션의 본질:

- 크루그 로제 27번째 에디션은 아홉개의 각기 다른 해에 제작된 146종의 와인을 블렌딩한 제품으로, 가장 어린 와인은 2013년, 가장 오래된 와인은 2000년까지 거슬러 올라갑니다.
- 아이 및 마러이-쉬르-아이 지역에서 블렌딩하여 전통적으로 숙성시킨 피노 누아는 10%를 구성하며 특유의 스파이시함과 컬러, 스트럭처를 에디션에 가져다 주었습니다. 그렇게 탄생한 최종 구성은 피노 누아 57%, 샤르도네 21%, 뫼니에 20%입니다.
- 크루그 저장고에서 보낸 약 7년이라는 시간은 크루그 로제 27번째 에디션에 독특한 표현력과 우아함을 더해주었습니다.

제작 스토리

- 크루그 로제 27번째 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.
- 최종 제품의 탄생을 위해 올해의 파셀 와인이 각기 다른 여덟 개의 해에 선택된 리저브 와인과 블렌딩되었습니다.
- 크루그 로제 에디션의 최종 블렌드 중 55%는 하우스의 광범위한 라이브러리에서 나온 리저브 와인들이 차지합니다.

크루그 로제는 독특합니다.

- 크루그 로제에는 파셀 와인의 광범위한 팔레트가 온갖 유형의 과일 특성 및 맛의 정도를 깊이 있고 폭 넓은 스파이시 노트를 통해 표현되어 있습니다.
- 맛있는 요리와 완벽한 궁합을 보여주는 크루그 로제는 식탁위의 훌륭한 레드 와인을 대신할 수 있을 정도입니다.
- 에디션 넘버는 크루그 하우스 5대손의 꿈이 재현된 횟수입니다. 이 넘버는 또한, 훗날 컬렉터에게 즐거움을 안겨줄 참조 역할도 합니다.
- 모든 크루그 샴페인과 마찬가지로 크루그 로제 27번째 에디션도 시간의 흐름과 함께 계속해서 풍성해질 것입니다.
- 뒷면 라벨의 6자리 숫자인 크루그 iD를 사용하시면 온라인으로 에디션의 풀 스토리를 보실 수 있습니다.



테이스팅 노트:

- 처음에는 은은한 페일 핑크 컬러가 시선을 사로잡으며 우아함을 예고합니다.
- 코에서는 로즈힙, 절인 햄, 멀베리, 레드커런트, 작약, 후추, 핑크 자몽의 향이 느껴집니다.
- 미각을 통해 전해오는 꿀, 시트러스, 말린 과일의 섬세한 풍미가 긴 여운과 미세한 거품으로 한층 풍부한 미각의 경험을 완성합니다.

푸드 & 와인 페어링 영감:

- 의외로, 크루그 로제 27번째 에디션은 풍미가 깊은 요리와 가장 잘 어울립니다.
- *푸아그라*, 양고기, 지비에, 화이트 미트, 사슴고기, 심지어 향신료가 첨가된 요리와도 멋진 조화를 보여줍니다.
- 크루그 로제는 전혀 달지 않은 경우를 제외하고 디저트와의 페어링은 권장되지 않습니다.

포맷:

보틀 (75cl)