

# KRUG

CHAMPAGNE

## KRUG ROSÉ 27ÈME ÉDITION DE ROSÉ CHAMPAGNE VOOR VERNIEUWENDE GASTRONOMISCHE ERVARINGEN

KRUG ROSÉ: IEDER JAAR EEN NIEUWE EDITIE - DE DROOM VAN DE VIJFDE GENERATIE KRUG.

Krug Rosé is een verrassende rosé champagne die elegantie, finesse, subtiel fruit en kracht combineert. Hij is het resultaat van de droom die de vijfde generatie Krug (de broers Henri en Rémi Krug) had om een rosé champagne te ontwikkelen die nog niet bestond. Een rosé champagne die ieder jaar opnieuw zou kunnen worden gecreëerd.

KRUG ROSÉ 27ÈME ÉDITION IN ESSENTIE:

- De Krug Rosé 27ème Édition is een assemblage van 38 verschillende wijnen uit 9 verschillende jaren. De jongste wijn komt uit 2015, de oudste uit 2005.
- De assemblage werd compleet met toevoeging van 10% rode wijn van pinot noir van 2015 uit bepaalde percelen in Aÿ en Mareuil-sur-Aÿ om de prachtige, roze kleur, de unieke kruidigheid en de fijne structuur te verkrijgen. De uiteindelijke compositie bestaat uit 57% pinot noir, 23% chardonnay en 20% meunier.
- Het verblijf van zo'n zeven jaren in de kelders van Krug (sur lattes natuurlijk) geeft deze Krug Rosé 27ème Édition zijn unieke expressie en elegantie.

HET VERHAAL VAN ZIJN CREATIE:

- De Krug Rosé 27ème Édition is samengesteld rond het basisjaar 2015. Een jaar dat wordt gekenmerkt door bijna nooit eerder vertoonde hitte en droogte in de periode van eind mei tot midden augustus. De consequentie was dat de druiven zich uitermate langzaam ontwikkelden. Maar gelukkig waren er meer gematigde temperaturen en regelmatige buien vanaf half augustus, waardoor de druiven alsnog onder optimale condities rijpten. De pluk was tussen 31 augustus en 21 september. In die periode regende het vaak. Het gevolg was dat de kwaliteit van het fruit zeer heterogeen was en van perceel tot perceel verschilde.
- De uiteindelijke creatie bestaat uit wijnen van 2015 van de beste percelen en geselecteerde reservewijnen (vins de réserve) uit 8 andere, oudere jaren.
- Uiteindelijk bestaat 55% van de blend van deze Édition van de Krug Rosé uit reservewijnen, afkomstig uit de zeer uitgebreide collectie die Krug erop nahoudt.

#### KRUG ROSÉ IS UNIEK:

- Krug Rosé bezit een breed palet aan verschillende wijnen die zorgen voor allerlei soorten fruit en kruiden en die de wijn een verbazingwekkende breedte en diepte geven.
- Hij biedt een perfecte tango met hartige gerechten. Krug Rosé kan aan tafel met het grootste gemak elke goede rode wijn in de schaduw stellen.
- Het Édition nummer correspondeert met het aantal keren dat Krug de droom van de vijfde generatie inmiddels heeft gerealiseerd. Het nummer dient natuurlijk voor verzamelaars ook als referentie, opdat ze hem nog kunnen wegleggen om op fles (onder goede omstandigheden) door te rijpen.
- Zoals dat geldt voor alle champagnes van Krug kan ook deze Krug Rosé 27ème Édition zich nog geweldig ontwikkelen in de loop van de tijd.
- Het gehele verhaal van iedere Édition is online terug te vinden via de Krug iD, de zes cijfers op het achteretiket.

#### PROEFNOTITIE:

- Meteen al suggereert de delicate, helder roze kleur een en al elegantie.
- De neus geeft aroma's van pioenroos, rozenbottel, moerbeï, rode bes, grapefruit, gerookte ham en peper.
- In de mond proef je de delicate smaak van honing, citrusfruit, klein rood fruit en gedroogd fruit. Het mondgevoel is rijk, genereus en geraffineerd door de fijne mousse, de frisse spanning en de verrukkelijke lengte. Hij is heerlijk harmonieus.

#### INSPIRATIE VOOR WIJN & GERECHT COMBI'S:

- Wellicht onverwacht, maar de Krug Rosé 27ème Édition is de ideale begeleider van hartige, pittige gerechten.
- Men kan ervan genieten in combinatie met foie gras, lamsvlees, wild, wit vlees en zelfs kruidige gerechten.
- Krug Rosé moet je niet combineren met desserts – of het moeten volstrekt niet zoete desserts zijn.

#### FORMAAT:

- Fles (75 cl).