



CRAFTING HAPPINESS SINCE 1843

Krug Rosé

Krug Rosé is in 1983 gecreëerd door de vijfde generatie. Oorspronkelijk wenste Krug geen rosé te produceren. De broers Henri en Rémi wisten echter een authentieke Krug te ontwikkelen met ca. 50% pinot noir en een kwart van zowel pinot meunier als chardonnay. De pinot noir geeft door de expressieve fermentatie met de schillen ongeëvenaarde tonus en kruidigheid. Bij de blinde proeverij door hun vader Paul riep deze uit “We hebben een probleem, iemand in Champagne kopieert Krug!”. Het is de enige cuvée de prestige rosé gemaakt van drie verschillende druiven en uit zo’n brede selectie aan oogstjaren. Krug Rosé heeft een zeldzame elegantie, vol honing, citrus en gedroogd fruit. Het is sensueel en gedurfd, de meest non-conformistische expressie van Krug. In termen van textuur, kleur en smaak is het alles wat je niet verwacht van een rosé champagne.

Krug Rosé heeft vijf jaar gerijpt in de kelders en kan nog lange tijd verder rijpen. De 6-cijferige Krug ID code op het achteretiket kan gebruikt worden als referentie om een collectie Krug aan te leggen en op een later moment van te genieten.



Proefnotitie

Kleur : Licht bleekroze met een gouden weerschijn. Verrassend subtiel.

Geur : Subtiel, complex en opvallend floraal met aroma’s van rozenbottel, moerbeï, pioen, peper, roze grapefruit en wat gedroogde ham.

Smaak: Delicaat en heerlijk fruitig. Tonen van honing, citrus en gedroogd fruit. Mooie balans tussen strak droog en soepel sappig.

Conclusie: Een lange afdronk, versterkt door de subtiele mousse. Een champagne met finesse en veel persoonlijkheid!

Krug wordt zeer goed beoordeeld door kenners en vakbladen over de hele wereld. Wine Spectator 2015 kent de Rosé 95/100 punten toe.

Krug drink je het beste tussen 9 en 12 graden Celsius uit een glas voor witte Bourgogne wijn.

Krug Rosé vergroot de smaken uit van mooie specerijen, een reis vol diepte en kracht, door er een heerlijke frisheid tegenover te stellen. Krug Rosé is een perfecte begeleiding voor foie gras, lam, wild, wit vlees, hert of ansjovis en voor gerechten met zeer hartige en kruidige smaken. Krug Rosé Brut is ook perfect als afsluiting van een maaltijd, bijvoorbeeld bij een soufflé en bij vers zacht en rijp fruit.

Om uw ervaring van Krug Rosé ook muzikaal te *pairen* is er de suggestie ‘Rock it’ van Herbie Hancock door zanger Keziah Jones.

Kijk voor meer informatie op www.moethennessy.nl