

KRUG GRANDE CUVÉE 171^A EDIZIONE

LA 171^A EDIZIONE DELL'ESPRESSIONE PIÙ GENEROSA DELLO CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE: OGNI ANNO, UNA NUOVA EDIZIONE DEL SOGNO DEL FONDATORE

Krug Grande Cuvée è nata dal sogno di un uomo, Joseph Krug, di creare il migliore Champagne possibile, anno dopo anno, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Dal 1843, la Maison Krug rende omaggio al suo sogno con una nuova Edizione di Krug Grande Cuvée: l'espressione più generosa dello Champagne.

KRUG GRANDE CUVÉE 171^A EDIZIONE: L'ESSENZA

- È un assemblaggio di 131 vini di 12 diverse annate, il più giovane dei quali risale al 2015 mentre il più vecchio al 2000.
- La sua composizione finale è: 45% Pinot Noir, 37% Chardonnay e 18% Meunier.
- Il riposo di circa sette anni nelle cantine Krug conferisce a Krug Grande Cuvée 171ª Edizione un'espressione e un'eleganza uniche.

LA STORIA DELLA SUA CREAZIONE:

- Krug Grande Cuvée 171ª Edizione è stato composto con il raccolto del 2015, un'annata segnata da un calore senza precedenti e dalla siccità dalla fine del mese di maggio fino a metà agosto, rallentando lo sviluppo dei grappoli. Per fortuna, le piogge e le temperature ragionevoli della seconda metà di agosto hanno permesso ai chicchi di crescere in condizioni ottimali. La vendemmia si è svolta sotto la pioggia tra il 31 agosto e il 21 settembre, con un'ottima eterogeneità tra i vari appezzamenti.
- Per creare questa Edizione, la Chef de Caves ha cercato di accentuare le variegate ed eleganti espressioni aromatiche dell'anno con vini di riserva da diversi appezzamenti e da 11 annate diverse.
- In totale, i vini di riserva dell'ampia collezione della Maison costituiscono il 42% dell'assemblaggio definitivo, un contributo che apporta l'ampiezza e la rotondità irrinunciabili per ogni edizione di Krug Grande Cuvée.

KRUG GRANDE CUVÉE. UN VINO UNICO:

- È proprio il connubio di varie annate che conferisce a Krug Grande Cuvée la sua inconfondibile pienezza di sapori e aromi, che non è possibile esprimere con i vini di una sola vendemmia.
- Il numero dell'Edizione identifica una specifica creazione di Krug Grande Cuvée. Corrisponde al numero di anni in cui è stato ricreato il sogno del fondatore della Maison.
- La storia completa di ogni Edizione è rivelata online tramite al suo Krug iD, il codice a sei caratteri sull'etichetta sul retro.
- Krug Grande Cuvée, come per ogni Champagne della Maison, non fa che migliorare con il passare del tempo.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

- Un colore dorato, bollicine fini e vivaci, un'autentica promessa di piacere.
- Aromi di fiori appena sbocciati, frutta matura e secca, marzapane, pan pepato e agrumi.
- Note grigliate e sapori di pasta di mandole, mela cotogna, limone, limoncello e frutta secca.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

- Krug Grande Cuvée 171ª Edizione si presta a una moltitudine di abbinamenti culinari, dai più semplici ai più ricercati, dal parmigiano stagionato al rombo al tartufo.
- Questo Champagne può essere scelto come aperitivo, accompagnato da prosciutto di Jabugo e Comté stagionato oppure in abbinamento a ostriche, scampi grigliati, pietanze indiane o marocchine, nonché dolci come carrot cake, tarte tatin o cheese cake.

FORMATI:

Bottiglia (75 cl)