

KRUG

A.O.C. Champagne

Krug Grande Cuvée nace del sueño de un hombre, Joseph Krug, de elaborar el mejor champán que pudiera ofrecer, todos los años, independientemente de las variaciones climáticas anuales. Desde 1843, la Casa Krug ha honrado esta visión con cada nueva Edición de Krug Grande Cuvée: la expresión más generosa de Champagne.



KRUG GRANDE CUVÉE

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

Pinot Noir, Chardonnay y Meunier.

Cada añada es una nueva creación. Es necesario usar el código de identificación de Krug para averiguar de qué Krug Grande Cuvée se trata y también para descubrir el blend final.

ELABORACIÓN

Krug Grande Cuvée es un blend de 120 o más vinos diferentes de, por lo menos, 10 añadas diferentes, seleccionados a partir de una colección de 400 vinos cada año. (250 de la cosecha, 150 de la colección de reserva).

Vinos Reserva: Krug Grande Cuvée contiene una gran proporción de vinos reserva, conservados individualmente. Use la identificación de Krug para descubrir el blend.

Crianza: Krug Grande Cuvée pasa más de 6 años en las cavas para lograr elegancia y refinamiento, seguido de 1 año adicional después del degüelle para ganar una completa armonía.

Dosificación: 6 g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

Un color dorado claro y burbujas finas y vivaces, que prometen placer. Aromas a flores en flor, frutas maduras, frutos secos y cítricos, así como a mazapán y pan de jengibre.

MARIDAJE:

Krug se presta a una gran cantidad de combinaciones culinarias, desde las más sencillas hasta las más sofisticadas, desde un parmesano añejo hasta un rodaballo a la trufa. Se puede disfrutar como aperitivo con jamón de Jabugo y comté maduro o servir para acompañar ostras, gambas a la plancha, comida india o marroquí, así como postres como la tarta de zanahoria, la tarta tatin y la tarta de queso.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com