

KRUG

A.O.C. Champagne

En Krug, cada Krug Vintage celebra el carácter distintivo de un año en particular. Un Krug Vintage es una mezcla de los vinos más expresivos de un solo año realizado por una estancia de más de diez años en las bodegas.

KRUG VINTAGE

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

48% Pinot Noir, 35% Chardonnay y 17% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

En Krug, el año 2006 dio nacimiento a un gran y clásico Champagne Krug. Krug 2006 es generoso, con una paleta de aromas intensos, sin ningún exceso, con un final que deja una sensación de grandeza y distinción.

Crianza: Krug 2006 alcanza su expresivo y generoso perfil aromático al cabo de 12 años de crianza en las bodegas, y gana así equilibrio y finura.

Dosificación: 7 g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

A primera vista, el color dorado intenso promete generosidad redonda. Una nariz muy expresiva e indulgente revela frutos amarillos y secos, almendras tostadas, avellana, sirope de arce, merengue y licor de mandarina. En boca es generoso, profundo, amplio y fresco con persistencia aromática y largo final. Tiene notas de turrón, frangipane, pastelería, tarta tatin, mucho cítrico con un bonito final sobre piel de pomelo rosa.

MARIDAJE:

Krug 2006 es una combinación deliciosa para todas las cocinas, especialmente las más aromáticas. Platos con carácter como el tajine con limón confitado, el ratatouille, la pierna de cordero asada a fuego lento, el tian de verduras, la caza, el foie gras, el sabroso pescado o el magret de pato a la parrilla sobre parras serán elevados a otro nivel con Krug 2006..



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com