KRUG
CHAMPAGNE

KRUG ROSÉ

26ÈME ÉDITION





MAISON KRUG PRESENTA KRUGROSÉ 26ÈME ÉDITION

Krug Rosé es un inesperado Champagne rosé que combina elegancia y audacia - inspirado en el sueño de la quinta generación de la Maison Krug de concebir un Champagne rosé que no exista, un Champagne rosé que podría recrearse cada año.

Hoy la Maison Krug está encantada de presentar Krug Rosé 26ème Édition. Momento que coincide con el 26 aniversario de la recreación del sueño del fundador y con el sexto de la aparición del número de Édition en la etiqueta frontal. Este Champagne único mantiene la promesa de provocar atrevidas experiencias gastronómicas.

“

Esta edición de Krug Rosé es una única y expresiva mezcla de diferentes vinos de varios años que revelan contraste, textura, estructura y sabores, gracias a los cuales este Champagne acompañará de maravilla a una amplia variedad de cocinas.

”

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug



EL NACIMIENTO DE UN CHAPAGNE ROSÉ COMO NINGÚN OTRO

CADA NUEVA ÉDITION DE KRUG ROSÉ PERPETUA EL SUEÑO
DE LA QUINTA GENERACIÓN DE KRUG

A medidados de la decáda de 1970, Henri Krug, la quinta generación de la familia Krug, sucedió a su padre al frente de la Maison. Rémi, su hermano pequeño, se encargó del marketing, el desarrollo del negocio y la comunicación.

Al viajar para conocer a amantes de Krug por todo el mundo, él se hacía regularmente la pregunta "¿Por qué Krug no crea un Champagne rosé? Si Krug crease un Champagne rosé sería algo bastante diferencial.

Esto sembró la semilla de una idea que acabaría haciéndose realidad un caluroso día de verano durante la cosecha de 1976, cuando Henri y su hermano finalmente se decidieron a crear un Champagne rosé. "Nuestro Champagne rosé tenía que ser muy elegante y distinguido - muy Krug. Lo más importante, sobre todo, fueron las elecciones con respecto a la nariz y el paladar - el color vendría como consecuencia de éstas", recalca Rémi.

Después de una serie de minuciosas sesiones de cata, se decidió la primera mezcla para Krug rosé, que se presentó al mundo seis años después, en 1983.

> ***Recuerdo al fundador de la Maison, Joseph Krug, un visionario inconformista que fue más allá de todos los límites conocidos de la creación del Champagne para hacer realidad su sueño. Creo que mi hermano y yo fuimos impulsados por ese mismo deseo para hacer algo extraordinario y crear un Champagne rosé que no se pareciera a ningún otro.***
>
> Rémi Krug
>
> *Quinta generación de la Familia Krug*

PARA CADA ÉDITION, UNA MEZCLA ÚNICA

Año tras año, para recrear el sueño de la quinta generación de la familia Krug de crear un inesperado, audaz y elegante Champagne rosé, la Maison empezó por identificar las parcelas de vinos, tanto de la actualidad como de años anteriores, que pudieran transmitir todos los posibles tipos de expresión de frutas.

A esta composición se le añadió un vino tinto tradicionalmente macerado, Pinot Noir, que le añadió un sabor picante, estructura y color.

El reposo de al menos siete años en las bodegas de Krug es lo que da a Krug rosé su expresión y elegancia únicas.



KRUG ROSÉ 26ÈME ÉDITION

LA HISTORIA DE SU CREACIÓN

Krug Rosé 26ème Édition fue compuesta entorno a la cosecha del 2014, un año en el que el clima osciló entre periodos cálidos secos y periodos lluviosos frescos. Las vides se desarrollaron en buenas condiciones, asegurando una cosecha generosa y de gran calidad. El contraste del clima preservó la frescura y dio como resultado una gran heterogeneidad en toda la región, lo que subraya la importancia de la propuesta de parcela por parecela de la Maison.

Krug Rosé 26ème Édition es el resultado de complementar los vinos seleccionados de las parcelas del año con vinos reserva de otros 6 años.

El Red Pinot Noir del año de parcelas en Aÿ y Taissy completaron la creación, aportando estructura, color y sabor. Es la 26ª vez que este sueño ha sido recreado.

> ***"La cosecha de 2014 fue generosa y nos brindó fruta de gran calidad, que constituyó el 67% de la mezcla final. Para la 26ème Édition de Krug rosé, seleccionamos Chardonnays del año de parcelas de Côte de Blancs y del Montagne de Reims Sud por sus notas cítricas, estructura cincelada y elegancia, así como un Pinot Noir muy especial de Sacy, que destacó por sus brillantes notas de grosella. Este año, también exploramos nuevas vías para el tinto Pinot Noir, eligiendo un coupage de vinos de las parcelas de Aÿ y Taissy para lograr una expresión especiada única. La composición fue completada con vinos de reserva de otros 6 años, incluyendo los untuosos y Chardonnays redondos de 2006."***

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug

KRUG ROSÉ 26ème ÉDITION: EN ESENCIA

La amplia paleta de notas elegantes en Krug Rosé 26ème Édition nace de una selección de 28 vinos de 7 años diferentes, los más jóvenes de 2014, y los más antiguos de 2005. La mezcla se completó con un 11% de Pinot Noir del año macerado tradicionalmente. Su composición final es 44% Pinot Noir, 30% Chardonnay y 26% Meunier.

En total, los vinos reserva de la amplia gama de la Maison constituyeron el 33% de la mezcla final de esta Édition Krug Rosé. Ésta desarrolló su expresión y elegancia tras una estancia de al menos siete años en las bodegas. Como todos los Champagnes Krug, Krug Rosé 26ème Édition seguirá ganando con el paso del tiempo.



KRUG ROSÉ 26ÈME ÉDITION
ES ÚNICO

A primera vista, el sutil color rosa pálido de Krug Rosé mantiene una promesa de elegancia. Seduce la nariz con aromas de escaramujos, jamón serrano, moras, grosella, peonía y pomelo rosa. Finalmente, deleita el paladar con delicados sabores de miel, cítricos y frutos secos con un largo final, que son realzados por sus finas burbujas.

Krug Rosé 26ème Édition expresa una amplia paleta de elegantes notas con una asombrosa amplitud y profundidad, jugando con una sensual y audaz composición.

Es el único Champagne rosé de prestigio que se mezcla con otros vinos de tres uvas de distintas variedades y años.

El hecho de añadir un vino tinto Pinot Noir tradicionalmente macerado imparte un tono seductor, una longitud y un sabor especiados notables y permite que se desarrolle el verdadero carácter de la mezcla, acentuado además por frutas y flores como la violeta, con una hermosa vivacidad.



“***Lo que distingue a Krug Rosé es la forma sorprendente en que crea armonías en los alimentos, donde uno nunca esperaría ver un Champagne rosé, como por ejemplo junto a platos terrosos o de carne. Con su estructura y extraordinaria elegancia, tiene un parecido a la familia Krug y encarna el espíritu inconformista de Joseph Krug.***”

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug



UN CHAMPAGNE CREADO PARA AVENTURAS GASTRONÓMICAS AUDACES

ELEGANCIA ABSOLUTA

Krug Rosé expresa una amplia paleta de vinos de parcela con caracteres frutales de todo tipo y notas especiadas con una amplitud y profundidad asombrosas. El tango perfecto para platos sabrosos, Krug Rosé se atreve a sustituir un buen vino tinto en la mesa por brio. La estancia de al menos siete años en las bodegas de Krug es lo que le da a Krug Rosé su expresión y delicadeza únicas.

Krug Rosé se puede disfrutar con foie gras, cordero, carnes blancas, venado o incluso platos con especias. Sin embargo, Krug Rosé no se recomienda para postres, a menos que no sean dulces en absoluto. Inesperadamente, acompaña mejor a platos muy sabrosos.

> ***“Krug Rosé 26ème Édition se presta para combinar ideas fuera de la caja. Por ejemplo, cuando acompaña anchoas de muy buena calidad, crea un encuentro mágico. La salinidad del pescado sublima los aromas frutales y sedosidad del Champagne, sumiendo a las anchoas en una suave sensación aterciopelada.”***

Olivier Krug

Director de la Maison Krug y sexta generación de la familia Krug



SOBRE LA MAISON KRUG

Krug siempre ha estado a la altura de su reputación como la primera y única Maison de Champagne en crear solo Champagne de prestigio cada año desde su fundación.

La Maison fue fundada en Reims en 1843 por Joseph Krug, un visionario inconformista con una filosofía intransigente. Habiendo entendido que la verdadera esencia del Champagne es el placer mismo, su sueño era elaborar el mejor Champagne que pudiera ofrecer todos los años, independientemente del clima anual.

Con un enfoque muy original de la elaboración del Champagne, decidió ir más allá de la noción de crear la expresión más generosa del Champagne, cada año. Así, fundó una Maison en la que todos los Champagnes son del mismo nivel de distinción.

Seis generaciones de la familia Krug han perpetuado este sueño, enriqueciendo la visión y el saber hacer del fundador.

> “***Durante siglos, mi familia ha estado desafiando las convenciones, por eso hoy este espíritu inconformista sigue vivo en todo lo que hacemos.***”

Olivier Krug

Director de Maison Krug y sexta generación de la familia Krug



COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

TRANSMITIENDO UN PROFUNDO RESPETO POR LAS PERSONAS, EL TERROIR Y EL PLANETA

Nacida hace más de 175 años a partir de una visión de calidad intransigente y respeto por la artesanía, la viticultura y el terroir, la Maison Krug se compromete a garantizar su continuidad en los siglos venideros. Esto sólo es posible con una apuesta total por la sostenibilidad a través de la protección y el respeto por la naturaleza.

El compromiso de la Maison con el medioambiente ha sido una prioridad desde sus inicios y, en 2014, Krug obtuvo la certificación sostenible en base a 125 criterios medibles. Krug fomenta prácticas ambientalmente racionales en los viñedos, así como entre sus socios, proveedores y empleados. La Maison ha organizado una comunidad que brinda apoyo técnico para ayudar a sus productores a obtener la certificación sostenible en reconocimiento a su compromiso con la gran viticultura.

En la viticultura sostenible de Krug y dentro de su estrecha red de productores, no se utilizan herbicidas y las vides solo reciben fertilización orgánica. El 100% de las parcelas están plantadas con césped entre hileras para reducir la erosión del suelo. La Maison también ha tomado muchas iniciativas para optimizar el consumo de energía, incluido el cambio de aceite a agua para el funcionamiento de los compresores.

En Krug, el transporte aéreo está prohibido, a excepción de casos extremos. Krug está totalmente comprometida con la reducción de emisiones y los nuevos equipamientos de producción consumen un 50% menos de agua. Todos los residuos se clasifican y se reutilizan para obtener energía. Además, la Maison ha creado una exclusiva caja regalo 100% ecológica que requiere menos energía para producir y evita la sobreproducción y el desperdicio, ya que se adapta a una amplia gama de Champagnes.



“ La artesanía está en el corazón de la Maison Krug. Todos los días rendimos homenaje al fruto, a la vid y a la individualidad de cada terreno, por lo que sentimos la responsabilidad de preservarla. La sostenibilidad es natural para nosotros. ”

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug



KRUG X MUSIC:
UNA PUERTA HACIA LAS SENSACIONES

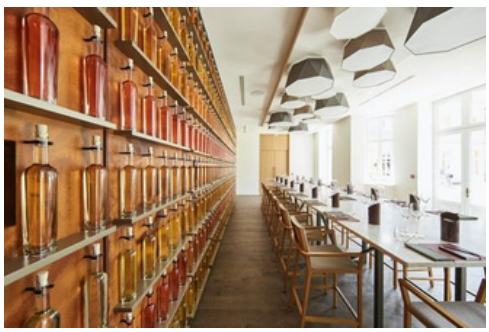
UNA INVITACIÓN A DEGUSTAR LOS CHAMPAGNES KRUG DE UNA FORMA ÚNICA

La Maison Krug ha sentido durante mucho tiempo que existe un vínculo entre la percepción del sonido y del gusto. De hecho, la música y el sonido tienen el poder de revelar una miríada de nuevas dimensiones a través de la experiencia sensorial que acompaña cada sorbo de Krug Champagne. Es en este espíritu y con este significado que la Maison Krug ha desarrollado un esfuerzo único: Krug Music Pairings.

Con el paso de los años, la Maison, en colaboración con músicos de Krug Lovers, ha dado vida a un completo espectro de experiencias musicales diseñadas para despertar los sentidos, no sólo de los huéspedes de la Casa de Reims y visitantes a los eventos internacionales de Krug, sino a toda la comunidad en general, como un todo. Las composiciones, listas de reproducción y podcasts originales de los artistas de Krug Echoes están disponibles en línea, por lo que son accesibles para todos.

LA PARED DE LOS 400 VINOS Y LA KRUG YURT

En la Maison de la familia en Reims, se construyeron dos experiencias especiales para descubrir Krug a través del lenguaje universal de la música.





En 2018, Krug colaboró con el IRCAM francés para construir una instalación de sonido a medida en su emblemática sala de degustación con el Muro de los 400 Vinos. El resultado fue una colección de creaciones musicales inmersivas o ambisónicas, representativas de los vinos de diferentes terruños de la región de Champagne, para ilustrar el carácter y la contribución de cada uno de los vinos de la creación final de Krug.

El mismo año también vio la construcción de Krug Yurt, una estructura de madera ubicada en el jardín de la Maison de la familia Krug. El íntimo interior presenta una acústica óptima y una atmósfera pensada para realzar las sensaciones sonoras y gustativas. Es el escenario ideal para que pequeños grupos de invitados disfruten de una cautivadora experiencia Krug y maridaje musical.



KRUG ROSÉ GLASS

DISEÑADA POR KRUG Y RIEDEL LA FINEZA Y
PRECISIÓN DE KRUG ROSÉ

> ***Las copas facetadas realmente actúan aumentando la percepción de pequeños matices de sabores y aromas. Permiten la riqueza y delicadeza de Krug Rosé para ser discernido con precisión.***

Eric Lebel

Director Adjunto de Maison Krug y Exjefe de Bodega

Para diseñar una copa que permitiera descubrir por completo el carácter singularmente elegante e inconformista de Krug Rosé, la Maison Krug unió fuerzas, una vez más, con el maestro vidriero Riedel.

El resultado fue una copa con una cuidada selección de forma y tamaño para maximizar la experiencia sensorial de beber Krug Rosé. Gracias a la forma de abanico del interior del vaso - casi como un vaso más grande dentro de un vaso más pequeño - el área de superficie es mejor y aumenta la percepción de todos los sabores y aromas de Krug Rosé.

El vidrio elegante y ultraligero nacido de un diseño soplado a boca sorprende con sus sutiles ondulaciones. que dan rienda suelta a los rasgos de Krug Rosé. Es el instrumento indicado para tocar la inesperada y alegre música de Krug rosé.

La Maison también recomienda que sus Champagnes se sirvan entre 9°C y 12°C, ya que las temperaturas más frías limitan su expresión.

> ***Degustar un buen Champagne en una copa tipo flauta es como ir a un concierto con tapones para los oídos: solo escucharemos los sonidos más fuertes. Entonces extrañaremos todos los aromas y sabores más suaves y frágiles que suman a la armonía del Champagne. Siempre debemos degustar buenos Champagnes en copas de vino blanco, nunca de tipo flauta.***

Olivier Krug

Director de la Maison Krug y sexta generación de la familia Krug



KRUG iD:
LA HISTORIA CONTINUA

CADA BOTELLA DE CHAMPAGNE KRUG TIENE UNA HISTORIA QUE CONTAR

Desde 2011, la Maison ha invitado a los amantes del Champagne a introducir el Krug iD (seis dígitos impresos en la etiqueta posterior de cada botella) en el sitio web de Krug o en la aplicación Krug, para llevar su experiencia Krug Champagnes un paso más allá. Krug iD revela las impresiones del año de Julie Cavil y Eric Lebel, una historia detallada de la botella, sugerencias de maridaje de alimentos, recomendaciones para el almacenamiento y el servicio ideales, así como sugerencias de maridaje musical de Krug para mejorar la degustación de cada amante de Krug.

Los artistas que han compartido su talento con la Maison incluyen al compositor de vanguardia Ozark Henry, al compositor moderno maestro de jazz Jacky Terrasson, el pianista clásico JeanPhilippe Collard, el dúo francés de indie pop The Dø, la cantautora Keziah Jones, los pianistas Khatia Buniatishvili y Orazio Sciortino, así como el arpista italiano Cecilia Chailly. El pianista Vincent Mussat y el violinista Hugo Boulanger, de los Conservatorios de París y Bruselas respectivamente, así como los hermanos músicos electrónicos Grand Soleil, se encuentran entre los artistas emergentes que han estado involucrados con la Maison.

En 2016, Krug dio un segundo gran paso digital para hacer que la experiencia Krug iD, rica en información, se pudiera compartir con todo el mundo digital. Ahora, cuando alguien twittea un Krug iD, recibe una respuesta inmediata de Krug dándoles a ellos y a sus seguidores acceso a toda la información de Krug iD.

Como una Maison con un espíritu contemporáneo y una historia de pioneros, Krug continúa adoptando la innovación digital y su potencial para disrumpir y deleitar.



HOUSE OF KRUG
Romain CAPPELAERE
International PR Manager
rcappelaere@krug.fr

14 SEPTEMBRE AGENCY
Lucie FAYARD
International KrugPressAgency
luciefayard@14septembre.com

Deje que su experiencia Krug vaya más allá. Ingrese el Krug iD online:

www.krug.com

#Krug
#KrugiD

/Krug

@Krug

@KrugChampagne

Apple:Krug

POR FAVOR, BEBA RESPONSABLEMENTE.