Il nuovo gusto del lusso: Krug, il limone e la rivoluzione dello Champagne

scritto da Gabriele Pasca | 07/07/2023

Sfumature di limone e Champagne: come la prestigiosa Maison Krug abbraccia l'innovazione con l'impeccabile unione tra le nuove edizioni della Grande Cuvée e del Rosé, la maestria culinaria di chef stellati e la sorprendente rivelazione di un ricettario unico, 'The Zest is Yet to Come', che celebra il potere universale dell'ingrediente del 2023: il limone

C'è qualcosa di incredibilmente affascinante nell'arte di coniugare la raffinatezza dello Champagne con l'essenza culinaria di un ingrediente tanto umile quanto universale: il limone. E la Maison Krug, con la sua maestria, ha portato tutto questo a un livello straordinario durante l'evento **Krug x**

Lemon.

Da Milano, il fascino di un evento unico: Krug x lemon

Immaginate la scena: la storica **Villa Mirabello a Milano**, le sue mura ricche di storia trasformate per una sera nel vibrante *Borgo Krug*. **Olivier Krug**, Direttore della Maison e discendente della sesta generazione della famiglia Krug, che regala alla serata un'aura di autenticità.

L'evento ha brillato non solo per le stelle presenti, ma anche per le novità presentate: la **Krug Grande Cuvée 171ª edition** e la **Krug Rosé 27ª edition**, insieme al primo ricettario mai realizzato da Krug, "***The Zest Is Yet To Come***".

Così, in una fresca serata di luglio, tra lo scintillio delle stelle e il brillare delle bollicine nei calici, la Maison Krug ha scritto un nuovo capitolo della sua illustre storia, omaggiando il limone e offrendo ai suoi ospiti un'esperienza indimenticabile.

La celebrazione del limone in una cena di stelle

Ogni grande festa ha bisogno di una degna celebrazione culinaria, e quella del Krug x Lemon non è stata da meno.

Iniziando con un **aperitivo nel cortile**, gli ospiti sono stati accolti con un calice della lussuosa Krug Grande Cuvée 171ª edizione, abbinata ai deliziosi finger food dello **Chef Nicola Portinari** del ristorante La Peca, due stelle Michelin e top Krug Ambassade.

Ma la serata non era destinata a restare solo un evento di assaggi. Dopo l'aperitivo, gli ospiti si sono trasferiti nel giardino di Villa Mirabello per una **cena sotto una suggestiva limonaia**. Un **menu di quattro portate**, sempre firmato dallo Chef Nicola Portinari, è stato servito in abbinamento alla Grande Cuvée e al Rosé.

Tra i piatti proposti, un memorabile *tagliatella al limone e asparagi verdi*, il contributo dello chef Portinari al libro "The Zest is yet to come". La serata si è conclusa con un tocco di magia, sotto una luna piena e al ritmo di musica swing, con la degustazione del Magnum di Grande Cuvée 168ª edizione.

Krug Grande Cuvée 171ª edition e Krug Rosé 27ª edition

Quando parliamo di Maison Krug, ci aspettiamo sempre l'innovazione. La 171ª edizione della **Krug Grande Cuvée** e la 27ª edizione del **Krug Rosé** sono brillanti esempi di questa attitudine.

La **Krug Grande Cuvée 171ª edizione** è la raffinata testimonianza della costante ricerca di eccellenza da parte della maison. Composta da un **blend di 131 vini** provenienti da 12 annate differenti, è un mix di sapori e sensazioni che riflette la passione e l'abilità dei suoi creatori. Un accenno di fiori appena sbocciati, marzapane, pan pepato e agrumi ne costituiscono il cuore olfattivo, dando vita a calice senza paragoni.

D'altra parte, la **Krug Rosé 27ª edizione** continua a sfidare le convenzioni di ciò che uno champagne rosato può essere. Originato dal sogno della quinta generazione della Maison di creare uno champagne rosato unico, si tratta di un'esperienza audace e non convenzionale. Il suo intenso color rubino anticipa note di rose, pepe rosa e lamponi selvatici, frutta tropicale e fiori d'arancio, arricchito da sentori di cannella e di cioccolato fondente.

Queste nuove edizioni non sono solo vini di alta qualità, sono **emozioni intrappolate in una bottiglia**, destinate a essere svelate e condivise. In un modo o nell'altro, ci ricordano che il vero spirito del champagne Krug risiede nell'arte di celebrare la vita con stile e eleganza.

The Zest is Yet To Come: l'inedito ricettario di Krug unisce gastronomia e Champagne

L'innovativo libro di ricette "***The Zest is Yet To Come***" (da sfogliare e scaricare QUI), il primo di questo tipo per la Maison Krug, non è solo la celebrazione dell'ingrediente singolo per il 2023, il limone, ma, piuttosto, un caleidoscopio di culture e sapori che unisce 112 chef provenienti da oltre 25 paesi.

Insomma, una testimonianza dell'innovazione e dell'artigianalità di Maison Krug, un simbolo del suo continuo impegno per l'eccellenza in ogni forma. E come il suo nome suggerisce, il meglio deve ancora venire.

Informazioni: www.krug.com