

KRUG

CHAMPAGNE

KRUG x ONION

Einfache Lebensmittel, aus denen ganz Großes am Herd gezaubert wird. Und das alles gekrönt mit einem Glas Krug Champagner. Das ist die Idee hinter Krug Single Ingredient. Auch 2021 begeistert uns das Champagnerhaus mit raffinierten Geschmackskompositionen und überrascht mit der Zwiebel als Zutat des Jahres.

DIE ZWIEBEL – SIMPEL UND DOCH SO FACETTENREICH

Vergangenes Jahr begaben sich elf Krug-Botschafter auf eine gemeinsame „Single Ingredient“- Reise mit Kellermeisterin Julie Cavil und dem stellvertretenden Direktor des Hauses Éric Lebel nach Jaipur, Indien. Die Zwiebel, die als das älteste kultivierte Gemüse in der Geschichte gilt und ihren Ursprung auf dem asiatischen Kontinent hat, stand im Mittelpunkt. Inspiriert von der Farbvielfalt und dem Facettenreichtum der Zutat, kreierten die Chefs das Beste und Genussvollste, das dieses bescheidene Lebensmittel zu bieten hat. Das Ergebnis: exquisite Gourmet-Kreationen bis hin zu einfachen, genussvollen Gerichten passend zu einem Glas Krug Grande Cuvée oder Rosé.

Der deutsche Sternekoch Bernhard Reiser hat speziell für Krug Rosé das Gericht „DOMBE DUCK A LA SI-BEE“ kreiert. Weitere spannende Rezepte der 11 Chefs finden Sie in dem Buch „I gotta peelin“. Es zeigt einmal mehr alle Facetten der Zwiebel – als wesentlicher Bestandteil eines jeden Grundrezepts, von Brühen, Soßen und Eintöpfen bis hin zu Backwaren und Braten. Das Buch lässt Sie die Zwiebel als vielseitiges Gemüse entdecken und zeigt seinen Lesern überraschende und simple Geschmackskompositionen.

Die Krug Grande Cuvée inklusive eines „I gotta peelin“ Buchs ist ab sofort zum Preis von 185 Euro (UVP) auf Clos19.com erhältlich.



Das besondere „Krug x Onion“-Menü von Bernhard Reiser gibt es exklusiv im Restaurant „REISERS am Stein“ in Würzburg, sobald die Gastronomie wieder öffnet. Erfahren Sie mehr auf www.der-reiser.de oder telefonisch unter 0931 286901.

Entdecken Sie mehr über Ihre Krug Flasche, mit der Krug ID in der Krug App <http://app.krug.com> oder via krug.com.

Kontakt

Alexa Agnelli | alexagnelli@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-140
Tatjana Steininger | tsteininger@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-141