

## DAVIDOFF GRAND CRU ROBUSTO 21

Unsere Empfehlung dazu Krug Grande Cuvée 168<sup>ème</sup> Edition

Zwei erstklassige und grosse Gewächse treffen aufeinander. Die eleganten, weichen aber zugleich komplexen Noten von Ingwer, gerösteten Mandeln und Marzipan vom Krug Champagner harmonieren bestens mit den cremigen, nussigen und floralen Aromen der Davidoff Grand Cru Robusto. Ein perfektes Pairing für den Wein- und Zigarrenliebhaber.

## DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL 25

Unsere Empfehlung dazu Krug Grande Cuvée 168<sup>ème</sup> Edition

In diesem sehr interessantem Pairing treffen die diversen Facetten des Champagner und der Zigarre aufeinander und bilden ein Geschmackserlebnis voller Eleganz, Komplexität und Aromavielfalt. Bemerkenswert, wie der Krug Champagner der Churchill immer wieder neue genussvolle Impulse liefert. Dieses Pairing ist eine wahre Geschmacksexplosion auf Ihrem Gaumen.

## DAVIDOFF YAMASA ROBUSTO 25

Unsere Empfehlung dazu Krug Rosé 24<sup>ème</sup> Edition

Der Krug Rosé besitzt eine bemerkenswerte Komplexität, die es ihm erlaubt, nicht nur mit pikanten Speisen mitzuhalten, sondern auch mit kräftigen Zigarren. Die würzigen, erdigen aber auch nussigen Aromen der Zigarre werden wunderschön begleitet von den Honig- und Zitrusnoten des Krug Rosé. Ein erstaunliches Pairing wo sich die Gegensätze anziehen und jeder den anderen bereichert.

## DAVIDOFF ROYAL RELEASE ROBUSTO 90

Unsere Empfehlung dazu Krug Rosé 24<sup>ème</sup> Edition

Das Jahr 2012 steht im Mittelpunkt, denn sowohl die Ernte der Trauben als auch vom Tabak, spielte sich in diesem Jahr ab. Das Alter der Zutaten widerspiegelt sich in der Raffinesse der Aromen sowie in der Ausgewogenheit. Hibiskus, Szechuanpfeffer und reife rosa Grapefruit vom Champagner treffen auf Leder, Brioche und schwarzer Pfeffer. Ein Erlebnis welche die Sinne königlich verwöhnt.

# DAVIDOFF X KRUG

## DAVIDOFF 2000 17

Der Allrounder zu Krug Champagner

Wir bei Davidoff empfehlen immer gerne unsere meistverkaufte Zigarre zu einem Champagner. Unser Davidoff 2000 ist seit nunmehr 30 Jahren im Markt und begeistert die Zigarrenliebhaber immer wieder aufs Neue, durch ihre subtilen und ausgewogenen Aromen. Ihre Eleganz harmoniert wunderbar mit der Noblesse der Krug Champagner.

## DAVIDOFF ORO BLANCO 500

Unsere Empfehlung dazu Krug Clos du Mesnil 2002

Eigentlich kann man nicht über dieses Pairing schreiben, sondern man muss es erleben. Der Krug Mesnil 2002 sowie die Davidoff Oro Blanco bedienen sich ihrer Zutaten aus dem Jahr 2002 und aus ganz exklusiven Regionen; Mesnil-sur-Oger für Krug und die Mao Zone für Davidoff. Wenn man das Beste vom Besten vereint, erhält man ein Champagner und eine Zigarre der Extraklasse. Darf man diese zwei zusammen geniessen, dann entsteht ein wirklich unvergessliches Kunstwerk.

**DAVIDOFF GRAND CRU ROBUSTO 21**

Recommended along with Krug Grande Cuvée 168<sup>ème</sup> Edition

The first-class Davidoff Grand Cru Robusto convinces with its creamy, nutty and floral aromas and harmonizes perfectly with the elegant, soft but also complex notes of the Krug Grande Cuvée 168 Edition

**DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL 25**

Recommended along with Krug Grande Cuvée 168<sup>ème</sup> Edition

In this very interesting pairing, the various facets of champagne and cigar meet and form a taste experience full of elegance, complexity and variety of aromas. It is remarkable how the Krug Champagne always provides Churchill's with new, enjoyable impulses. This pairing is a real taste explosion.

**DAVIDOFF YAMASA ROBUSTO 25**

Recommended along with Krug Rosé 24<sup>ème</sup> Edition

The Krug Rosé has a remarkable complexity that allows it to keep up not only with spicy dishes, but also with strong cigars. The spicy, earthy but also nutty aromas of the cigar are beautifully accompanied by the honey and citrus notes from the Krug Rosé. An amazing pairing where opposites attract and each enriches the other.

**DAVIDOFF ROYAL RELEASE ROBUSTO 90**

Recommended along with Krug Rosé 24<sup>ème</sup> Edition

The year 2012 is the focus in this combination, because both the harvest of the grapes and the tobacco took place that year. The age of the ingredients is reflected in the sophistication of the flavors and the balance. Hibiscus, Szechuan pepper and ripe pink grapefruit from champagne meet leather, brioche and black pepper. An experience that royally pampers your senses.

# DAVIDOFF X KRUG

**DAVIDOFF 2000 17**

The Allrounder recommended along with Krug Champagner

At Davidoff, we are always happy to recommend our best-selling cigars with champagne. Our Davidoff 2000 has been on the market for 30 years now and inspires cigar lovers again and again with new things, with its subtle and balanced aromas. Their elegance harmonizes wonderfully with the nobility of the Krug champagne.

**DAVIDOFF ORO BLANCO 500**

Recommended along with Krug Clos du Mesnil 2002

Actually, you can't write about this pairing, you have to experience it. The Krug Mesnil 2002 and the Davidoff Oro Blanco use ingredients from 2002 and from very exclusive regions; Mesnil-sur-Oger for Krug and the Mao Zone for Davidoff. When you combine the best of the best, you get a champagne and a cigar in a class of its own. If you can enjoy these two together, then a truly unforgettable work of art is created.