

KRUG CLOS D'AMBONNAY: EIN VIRTUOSER SOLIST

Wir laden Sie ein, den Solisten zu entdecken, den Ausdruck der eleganten Intensität des Champagners Krug Clos d'Ambonnay: aus einer einzigen Parzelle, dem Clos d'Ambonnay, aus einer einzigen Rebsorte, dem Pinot Noir, und aus der Lese eines einzigen Jahres, 2006. Diese winzige, geschlossene Parzelle von 0,68 Hektar liegt im Herzen von Ambonnay, einem der berühmtesten Dörfer der Champagne für seinen Pinot Noir und einem Gründer-Cru seit den Anfängen des Hauses.

DAS JAHR 2006 IM CLOS D'AMBONNAY:

- Das Jahr 2006 war in der Champagne von einem Hitzesommer geprägt. An 23 Tagen wurden extreme Temperaturen von über 30 °C gemessen. Das Wetter war launisch und wechselte zwischen sehr trockenen Perioden und starken Regenfällen. Im August fielen in nur zwei Wochen Niederschläge, die zwei Monaten entsprachen. Glücklicherweise kehrte die Sonne rechtzeitig zurück, sodass eine sehr schöne Weinlese zu Ende reifen konnte. Die Trauben zeigten eine ähnliche Ausgewogenheit wie in den Jahren 2002 und 1989, zwei schönen und großzügigen Jahren.
- Die Weinlese des Clos d'Ambonnay fand am 21. September 2006 statt und ergab Trauben von ausgezeichneter Qualität und außergewöhnlicher Konzentration.

KRUG CLOS D'AMBONNAY 2006 IN ESSENZ:

- Das Haus Krug entschied sich, den Krug Clos d'Ambonnay 2006 zu kreieren, da das Jahr 2006, das von einer qualitativ hochwertigen Ernte geprägt war, ideale Bedingungen für schöne Trauben bieten konnte, mit dem Versprechen, das gesamte Potenzial dieser befestigten Parzelle zu entfalten.
- Der Krug Clos d'Ambonnay 2006 bringt die Intensität einer einzigartigen Weinbergsparzelle im Dorf Ambonnay und einer einzigartigen Rebsorte, dem Pinot Noir, aus einem einzigen Jahr, dem Jahr 2006, zur Geltung.
- Nach mehr als 15 Jahren in den Kellern von Krug offenbart er eine außergewöhnliche Finesse. Aufgrund seiner Größe hat der Krug Clos d'Ambonnay 2006 Magnum mindestens ein Jahr länger auf der Hefe verbracht als die 75-cl-Flasche.

KRUG CLOS D'AMBONNAY 2006 IST EINZIGARTIG:

- Der Champagner Krug Clos d'Ambonnay 2006 ist der sechste aus dieser einzigartigen Pinot Noir-Parzelle. Der erste dieser Champagner entstand aus der Weinlese von 1995.
- Die launischen Umstände des Jahres 2006 verliehen den Trauben des Jahres einen verführerischen und einzigartigen Charakter, der dieses Jahr außergewöhnlich machte und zu einer köstlichen Intensität von Geschmack und Aroma führte.
- Die Maison präsentierte 4.514 Flaschen des Champagners Krug Clos d'Ambonnay 2006, die alle einzeln nummeriert waren.
- Wie alle Krug-Champagner wird auch der Clos d'Ambonnay 2006 mit der Zeit immer besser werden.
- Enthüllen Sie die Geschichte jeder Krug-Flasche mit dem Krug iD auf dem Rücketikett.



GESCHMACKSNOTEN:

- Auf den ersten Blick eine strahlend goldene Farbe.
- In der Nase Aromen von Liebesapfel, Likör und Haselnusspulver von Haselnusspulver, die großzügigen Aromen von Bitterorange und Datteln mit schönem Ausdruck Platz machen, tadellos ausgewogen.
- Am Gaumen enthüllt eine verführerische Struktur konzentrierte Noten von Mandelpulver, Röstaromen, Pralinen, Zitronenschale und schönen Bitterstoffen, mit einem luftigen und zugleich runden Ausdruck. Ein einladender Abgang mit Johannisbeeren ruft nach einem weiteren Schluck.

SPEISEN & WEINPAARUNGEN:

Der Krug Clos d'Ambonnay 2006 kann zu herzhaften Fleischrezepten wie Kalbsfilet Mignon in einer Preiselbeer Emulsion oder Osso Bucco mit Zitrone genossen werden. Er passt auch sehr gut zu Meeresrezepten wie Steinbutt oder wildem Seebarsch mit Fenchel, einer einfachen Meeresfrüchteplatte, gegrillten Tintenfischen oder Kraken oder Miesmuscheln à la Marinière. Auch deftige Gemüsezubereitungen wie mit Zwiebeln gefüllte Champignons und Zwiebelringe mit Barbecue-Sauce bereichern den Genuss dieses eleganten Champagners.

FORMATE:

Flasche (75 cl)

Magnum (150cl)