

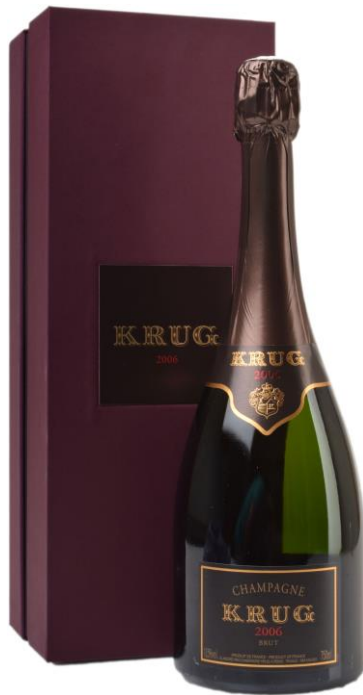


Champagne Krug



Frankreich

Champagne



## Vintage Champagne AOC 2006

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.10 g/l
<b>Säure:</b>	7.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	Brut
<b>Anbaugebiet:</b>	Champagne
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

### Weingut

Wie kaum ein anderes Weinhaus auf der Welt - ausgenommen vielleicht eine Handvoll Bordelaiser Chateaux - steht Krug für derart kompromißlose Umsetzung von Qualität und wird umweht vom Hauch aus Luxus, Einmaligkeit und zeitloser Eleganz. Man sagt, wer einmal einen Krug Champagner getrunken hat, verfällt ihm sein Leben lang. Ein sehr eigenwilliger und unverwechselbarer Stil war schon das Ziel, als Johann-Joseph Krug 1843 das Champagnerhaus gründete. Er wollte einen Champagner kreieren, der in jeder Beziehung einmalig war. Bis heute produziert Krug, mittlerweile in der sechsten Generation unter Leitung von Remi Krug, ausschließlich Prestige Champagner. Die Grundweine werden allesamt in Barriquefässern vergoren, was dem Champagner seinen herrlich schmelzigen und vollen Geschmack gibt und sonst in dieser Art von fast keinem anderen Champagnerhaus praktiziert wird. Krug zu trinken, bedeutet einzutauchen in die wunderbare Welt des edlen Genusses, und ist immer wieder etwas ganz besonderes. Nicht zufällig geben die meisten Erzeuger von Premiumschaumweinen, nach ihrem Vorbild gefragt, mit leuchtenden Augen Champagne Krug zu Protokoll.

### Ausbau

Barrique

### Sensorik

Kristall-Golden, Pfirsich, Aprikosen, Brioche, Mandeln und etwas Ingwer, unglaubliche Länge und Finesse

### Passt gut zu

für die wirklich großen Momente

### Lagerfähig

30 Jahre

### Tipp

Der Jahrgang 2006 galt in der Champagne als heiß und unvorhersagbar. Regelmäßig erreichten die Temperaturen die 30-Grad-Marke. Dennoch gab es auch Regen, und zwar reichlich. Während der Ernte schien die Sonne und die Trauben entwickelten eine ausgewogene Balance, ähnlich den Jahrgängen 2002 und 1989. Die Assemblage besteht aus Pinot Noir (45%), Chardonnay (35%) und Meunier (20%).