



Champagne Krug Clos d'Ambonnay 2006

Ch a m p a g n e | F R A N K R I J K

Puro
WIJNEN



WIJNDOMEIN

Maison Krug



DRUIVENSOORT

Pinot Noir



WIJNBOUW

Duurzaam



GASTRONOMIE

Tataki tonijn | Gelakte eend |
Tarbot | Kreeft | Kaviaar

Beschrijving

De Krug Clos d'Ambonnay 2006 is een uitzonderlijke Champagne die het uitzonderlijke terroir van een enkele wijngaard, een enkel druivenras, en een enkele jaargang in zijn puurste vorm vastlegt. Deze Champagne komt uit een tiny plot van slechts 0,68 hectare in Ambonnay, een van de meest prestigieuze dorpen voor Pinot Noir in de Champagne. Het wordt geproduceerd van 100% Pinot Noir uit het oogstjaar 2006, een jaar dat uitblonk door de kwaliteit van de druiven en de omstandigheden die het ideale groeiklimaat voor deze wijnstokken boden. Het resultaat is een Champagne die zowel elegant als intens is, en die de volledige potentie van dit specifieke terroir blootlegt.

Na meer dan 15 jaar rijping in de kelders van Krug, onthult de Krug Clos d'Ambonnay 2006 een buitengewone finesse. De magnumversie heeft zelfs een jaar langer op de lie gerijpt dan de 75cl fles, wat bijdraagt aan de diepte en complexiteit van de wijn. Het bouquet is rijk en verfijnd, met intense aroma's van rijp rood fruit, kruiden, en een delicate minerale ondertoon. In de mond is de champagne vol van smaak, met een zijdezachte textuur die de elegantie van de Pinot Noir volledig tot zijn recht laat komen. De wijn heeft een verfijnde structuur met een lange, diepe afdrank die het intense karakter van de Clos d'Ambonnay weerspiegelt.

Domein

Krug is een van de meest prestigieuze en gerespecteerde champagnemerken ter wereld, opgericht in 1843 door Joseph Krug. Het huis staat bekend om zijn ongeëvenaarde vakmanschap en zijn unieke benadering van champagneproductie. Krug is altijd gepassioneerd geweest door het creëren van champagnes die de essentie van hun terroir en het jaar weerspiegelen, en dat blijkt duidelijk uit de Krug Clos d'Ambonnay.

De Clos d'Ambonnay is een wijngaard van slechts 0,68 hectare in Ambonnay, een van de belangrijkste Grand Cru-dorpen voor Pinot Noir in de Champagne. Het is een van de weinige "Clos" in de regio, wat betekent dat het omgeven is door een muur en dat de druiven afkomstig zijn van deze enkele, unieke wijngaard. Krug besloot de Clos d'Ambonnay te gebruiken voor een uiterst zeldzame en exclusieve champagne, waarvan de eerste jaargang, 1995, het begin markeerde van een uitzonderlijk project.

De Krug Clos d'Ambonnay 2006 is de zesde jaargang van deze unieke champagne. De 2006 oogst wordt beschouwd als bijzonder door de gunstige weersomstandigheden, die de druiven een onmiskenbaar karakter en een intensiteit van smaken gaven. Slechts 4.514 flessen en 800 magnums werden geproduceerd, allemaal genummerd, en elke fles heeft zijn eigen verhaal dat kan worden ontdekt via de Krug iD op het etiket.

Deze champagne is een waar meesterwerk van Krug, dat de essentie van Pinot Noir en het terroir van Ambonnay in een enkele wijn vangt. Het heeft een indrukwekkend bewaarpotentieel en zal zich blijven ontwikkelen met de tijd, waardoor het een waardevolle aanvulling is voor elke verzamelaar of liefhebber van topkwaliteit Champagne.