



Champagne Krug Clos d'Ambonnay 2008

C h 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 2008 is een uitzonderlijke Champagne die het karakter van één enkele wijngaard, één druivenras en één groots oogstjaar in zijn puurste vorm belichaamt. Deze zeldzame cuvée is afkomstig van een ommuurd perceel van slechts 0,68 hectare in Ambonnay, een van de meest prestigieuze Grand Cru-dorpen voor Pinot Noir in Champagne.

De vintage 2008 wordt beschouwd als een van de meest iconische jaren van de afgelopen decennia. Het groeiseizoen werd gekenmerkt door frisheid en een lange rijping, wat resulteerde in druiven met een uitzonderlijke aromatische precisie, levendige zuren en indrukwekkende structuur. In Clos d'Ambonnay vertaalt dit zich naar een champagne van enorme spanning, energie en diepgang.

Na meer dan 15 jaar rijping in de kelders van Krug onthult deze 100% Pinot Noir een opmerkelijke verfijning. In het glas toont hij een diepe goudkleur met een uiterst fijne, persistente mousse. Het bouquet is complex en gelaagd, met aroma's van rode bessen, sinaasappelzeste en subtiele florale toetsen, aangevuld met nuances van brioche, geroosterde noten en een uitgesproken minerale kern.

In de mond is de wijn krachtig maar uiterst precies. De structuur is strak en aristocratisch, gedragen door frisse zuren die lengte en spanning geven. De textuur is zijdeachtig, met een indrukwekkende concentratie en een lange, diepe afdrank waarin kalkachtige mineraliteit en rijp rood fruit harmonieus samenkomen.

Krug Clos d'Ambonnay 2008 beschikt over een uitzonderlijk bewaarpotentieel en zal zich de komende decennia verder ontwikkelen, waarbij extra lagen complexiteit en finesse naar voren zullen komen.

Domein

Krug werd opgericht in 1843 door Joseph Krug en staat wereldwijd bekend om zijn compromisloze toewijding aan kwaliteit en precisie. Het huis heeft als filosofie om elke wijngaard en elk oogstjaar afzonderlijk tot expressie te brengen, met een minutieuze vinificatie per perceel.

Clos d'Ambonnay is een van de meest exclusieve projecten van Krug. Het ommuurde perceel in Ambonnay werd aangekocht om de ultieme expressie van Pinot Noir te creëren vanuit één enkel terroir. De eerste vintage verscheen in 1995 en sindsdien wordt deze cuvée enkel in uitzonderlijke jaren geproduceerd.

De 2008-editie geldt als een van de meest gestructureerde en precieze uitgaven binnen deze reeks. Slechts een zeer beperkt aantal flessen en magnums werd geproduceerd, elk individueel genummerd en traceerbaar via de Krug iD op het etiket.

Krug Clos d'Ambonnay 2008 is daarmee niet alleen een champagne, maar een zeldzame interpretatie van terroir, tijd en vakmanschap — een verzamelobject met groot emotioneel en gastronomisch potentieel.