



Frankreich, Champagne

## Krug Champagner Vintage 2006

CHF 590.00

 75cl

 12%

 Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

AN 7042706

### Degustationsnotiz

Kräftiger Auftakt, im Mittelteil große Finesse und Komplexität, mit zunehmender Reife entwickelt er Honigaromen

### Herstellung

Ein Beispiel der Selektivität ist, dass Krug 20 - 70% der ihnen angebotenen Trauben aus besten Lagen als nicht ausreichend für die gewünschte Krug-Qualität zurückweist und sie stattdessen anderen Häusern zur Produktion von Champagnern überlässt.

### Geniessen zu

Der Krug verspricht eine köstliche Kombination mit Seeigel, Lachstartar oder Kaviar. Er lässt sich ebenfalls sehr gut mit zartem weißfleischigem Fisch in Zitronensauce und Olivenöl oder Seezunge nach Müllerinart sowie Thai-Gerichten mit Ingwer und Zitronengras kombinieren. Frischer Ziegenkäse und kandierte Zitrusfrüchte unterstreichen die wunderbare Frische, während eine Zitronen-Meringue-Tarte das perfekte Dessert dazu ist.

### Produzent

Krug darf auf eine sehr lange Tradition zurückblicken. So verliess Johann-Joseph Krug 1843 seine Position in einem angesehenen Champagnerhaus, um sein Streben nach der Schaffung eines einzigartigen Champagners fortzusetzen. Es war sein Traum, Krug-Champagner in die erste Liga der Schaumweine zu katapultieren. Die nachfolgenden Generationen der Krug-Familie setzten die Vision des Gründers mit dem gleichen Stolz, der gleichen Leidenschaft und demselben Engagement fort. Dabei ist Krug das einzige bedeutende Champagnerhaus, das jeden Wein einzeln in kleinen Eichenfässern gären lässt; diese traditionelle Reife-Methode verleiht den Weinen Charakter, Komplexität und eine aussergewöhnliche Lagerfähigkeit.

### Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.