VON SALIS



Frankreich, Champagne

Krug Champagner Vintage Brut 2006

CHF 590.00

75cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
AN 7042706

Degustationsnotiz
Intensives Gold im Glas, das bereits die reiche Stilistik ankündigt. In der Nase ausdrucksstark und verführerisch mit Aromen von gelben Früchten, getrockneten Früchten, gerösteten Mandeln und Haselnüssen. Dazu gesellen sich Noten von Ahornsirup, Meringue und Mandarinenlikör. Am Gaumen zeigt sich der Champagner rund, grosszügig und tief, mit cremiger Textur und gleichzeitig lebendiger Frische. Nuancen von Nougat, Frangipane, feinem Gebäck und Tarte Tatin verbinden sich mit einer eleganten Zitrusnote, die in einen langen, anhaltenden Abgang mit leicht herber Grapefruitschale mündet.

Herstellung
Der Krug Vintage 2006 entstand aus einem aussergewöhnlich wechselhaften Jahr mit grossen Temperaturschwankungen zwischen Hitzeperioden und intensiven Niederschlägen. Die Cuvée vereint 45 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay und 20 % Meunier und spiegelt die Grosszügigkeit und Fülle dieses Jahrgangs wider. Wie bei Krug üblich, werden alle Grundweine separat vinifiziert und traditionell in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Anschliessend reift der Champagner über viele Jahre auf der Hefe in den Kellern des Hauses. Diese lange Reifung sorgt für Tiefe, Komplexität und eine harmonische Verbindung von Frische und Opulenz.

Trinkreife
Jahrgang + 30 Jahre

Geniessen zu
Kräftige und aromatische Gerichte wie geschmorte Lammkeule, Entenbrust oder Wild. Ebenso passend zu mediterranen Speisen wie Ratatouille oder Gemüse-Tian sowie zu orientalisch inspirierten Gerichten mit Gewürzen und Zitrusnoten, etwa Tajine mit eingelegten Zitronen. Auch zu Foie gras oder aromatischem Fisch ein eindrucksvoller Begleiter.

VON SALIS



Krug Champagner Vintage Brut 2006

Produzent

Seit der Gründung im Jahr 1843 steht die Maison Krug für eine kompromisslose Vision: jedes Jahr den bestmöglichen Champagner zu kreieren, unabhängig von klimatischen Schwankungen. Gründer Joseph Krug erkannte früh, dass wahre Qualität nicht vom Jahrgang allein abhängt, sondern vom tiefen Verständnis jeder einzelnen Parzelle und ihrer individuellen Ausdruckskraft. Durch die getrennte Vinifikation jeder Lage sowie den Aufbau einer umfangreichen Réserve an Weinen aus verschiedenen Jahren legte er den Grundstein für eine bis heute einzigartige Stilistik.

Im Zentrum der Philosophie steht die Kunst der Assemblage. Aus hunderten individuell vinifizierten Weinen, ergänzt durch sorgfältig gereifte Reserveweine, entstehen Cuvées von aussergewöhnlicher Tiefe, Komplexität und Konstanz. Dieses Prinzip zeigt sich insbesondere in der Krug Grande Cuvée, die Jahr für Jahr neu komponiert wird und dennoch stets den unverkennbaren Stil des Hauses trägt.

Die Handwerkskunst von Krug basiert auf drei zentralen Prinzipien: die konsequente Individualisierung jeder Parzelle, die präzise Kunst des Blendings sowie die Geduld einer langen Reifung in den historischen Kellern in Reims. Über viele Jahre entwickeln die Champagner dort ihre aromatische Tiefe, Eleganz und feine Perlage.

Über sechs Generationen hinweg wurde diese Philosophie bewahrt und weiterentwickelt. Gleichzeitig beweist Krug Innovationsgeist, etwa mit ikonischen Einzellagen-Champagnern wie Clos du Mesnil oder der Schaffung des Krug Rosé, der die Kunst der Assemblage auf neue Weise interpretiert.

Heute steht Krug weltweit für aussergewöhnlichen Champagnergenuss, geprägt von Individualität, Präzision und dem Streben nach Perfektion – mit dem klaren Ziel, jedes Glas zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen.

Region

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.