

# KRUG

## Clos du Mesnil Extra Brut AC



Jahrgang:	2004
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Krug</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	600`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Clos du Mesnil - Die unvergleichliche Handwerkskunst des Hauses Krug in Verbindung mit einem außergewöhnlichen Terroir! Dieser Champagner ist eine Hommage an das einzigartige «Savoir Faire» des Hauses Krug, bei der die Individualität jedes Terroirs und der Charakter seines Weins im Mittelpunkt stehen. So auch bei diesem 1,84 Hektar großen, seit 1698 durch Mauern geschützten Weinbergs im Herzen von «Le Mesnil-sur-Oger», eines der bekanntesten Grand Cru-Dörfer für Chardonnay in der Champagne. Nur in den besten Jahren kreierte und für mindestens 12 Jahre vor dem Degorgieren auf der Hefe gereift. Krug Clos du Mesnil 2004 ist ein äußerst filigraner Champagner, der sich durch ausdrucksstarke Aromen kandierter Äpfel, Karamell, reifer Zitrusfrüchte und gerösteter Nüsse auszeichnet. Noten von braunem Zucker, kandiertem Ingwer und Pecannüssen unterstreichen dabei zusätzlich die frische Zitrusnote, die abgerundet wird durch einen langen, eleganten Nachhall.

### **Produzent**

Bereits die Grande Cuvée, nüchtern beschrieben ein non-vintage Champagner, ist eine Prestigecuvée. Rémi Krug macht dies deutlich: Krug is not non-anything. Weniger als Prestige gibt's bei Krug nicht. Krug ist Krug, Luxus pur ...und eine Legende. Es begann 1843 mit Johann-Josef Krug, der das Haus Jacquesson verliess, um etwas nach seinen Vorstellungen zu verwirklichen. Seit 1999 ist Krug als Bijou-Haus unter dem Dach von LVHM Moët Hennessy Louis Vuitton, seit 2009 geführt von Margareth Henriquez, die für viel frischen Wind bei Krug sorgt. Die eigenen Rebberge tragen einen Drittel der nötigen Trauben bei, den Rest liefern langjährige Vertragspartner von Krug. Mehr als 200 verschiedene, streng selektionierte Partien, separiert nach den drei Traubensorten und Parzellen, werden in alten Eichenfässern vergoren. Ein Drittel bis zur Hälfte davon

geht dann weg zum Reservewein. Denn für den Rosé und vor allem für das Gros der Produktion und DIE Visitenkarte von Krug, die Grande Cuvée – multi-vintage, an entire cellar in one bottle –, sind hohe Anteile an Reservewein nötig, aus bis zu zehn Jahrgängen, selektioniert aus einem Archiv von sage und schreibe 150 Reserveweinen. Krug-Champagner sind auf elegante Art füllig und ausserordentlich komplex verwoben. Sie wirken reif, entweder wegen des auch älteren Reserveweins oder wegen der sehr langen Hefestandzeit bei den Jahrgangschampagnern. Letztere aus je 40% Pinot Noir und Chardonnay und 20% Pinot Meunier überragen die schmeichelnd-komplexe, ultrafein perlende Grande Cuvée (45-55% Pinot Noir, 30-35% Chardonnay, 10-20% Pinot Meunier) jeweils durch ihre Frische und natürlich mit den schicksalhaften Eigenheiten eines jeden Jahrgangs. Als Single-vineyard-Rarität gibt's dann noch die Cuvée Clos de Mesnil (seit 1979) und den Pinot-Noir-Champagner Clos d'Ambonnay (seit 1995) ... Luxus pur, für jene, die sich diesen noch leisten wollen.