



KRUG CLOS DU MESNIL 2004

Vor fast 13 Jahren wurde er in die Weinkeller von Krug gelegt. Heute präsentiert das Haus stolz seine neueste Kreation – Krug Clos du Mesnil 2004, hergestellt aus den erlesenen Chardonnay Trauben einer einzelnen Parzelle im Herzen des malerischen Dorfes Mesnil-sur-Oger.

Krug Clos du Mesnil 2004 ist eine Hommage an die Maison Krug und ihr einzigartiges „Savoir-Faire“, nicht zuletzt widergespiegelt durch die Individualität, Reinheit und Intensität einer einzigen ummauerten Parzelle, einer Traubensorte und eines einzigen Jahres.

VERKOSTUNGSNOTIZ

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, kandiernem Ingwer und Pecannüssen unterstreichen dabei zusätzlich die frische Zitrusnote, die abgerundet wird durch einen langen, eleganten Nachhall.

DAS BEMERKENSWERTE JAHR 2004

Die limitierte Edition ist ein Tribut an das Handwerk des Hauses Krug und das außergewöhnliche Jahr 2004 – ein Jahr, das geprägt war durch einen eiskalten Winter, einen kühlen Frühling und einen warmen Sommer. Die ungewöhnlich langanhaltende kühle Periode in der Champagne und der darauffolgende warme Sommer mit viel Sonnenschein Mitte September, boten eine große Auswahl an Trauben, die kräftiger und reifer waren als je zuvor.



Krug Clos du Mesnil 2004 0,75l Flasche ist ab sofort für 850 Euro (UVP) über www.clos19.com erhältlich.

Kontakt:

Alexa Agnelli | alexa.agnelli@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-140
Tatjana Steininger | tsteininger@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-141