



Ein außergewöhnlicher Jahrgang: Der limitierte Champagne Clos Lanson 2006

Reims / Hamburg, 5. September 2016 – Auf diesen besonderen Moment haben Connaisseurs eine Dekade lang gewartet: Der strahlende und außerordentlich elegante Jahrgangschampagner Clos Lanson 2006 verlässt nach seiner langen Reifezeit den Weinkeller des Traditionshauses Lanson im französischen Reims. Nur 7.870 Flaschen des edlen Champagners aus Spitzenlage wurden abgefüllt und machen jede Flasche zu einer Besonderheit.

Der geheime Garten: Clos Lanson

Einer der ältesten und geheimen, von hohen Schutzmauern umgebenen Gärten in der Champagne ist nur wenigen bekannt und liegt mitten im Herzen von Reims: Clos Lanson. Nur einen Hektar Land umfasst der seit dem 18. Jahrhundert aufmerksam gepflegte Garten, der oben auf dem Hügel liegt, der auch das Haus Lanson und seine Weinkeller beherbergt. Dank des unverwechselbaren Mikroklimas und des sehr kalkhaltigen Bodens reift hier bereits seit Generationen der hervorragende Chardonnay. Täglich stattet der Kellermeister Hervé Dantan den kostbaren Trauben seinen Besuch ab und setzt bei der Pflege auf traditionelle Methoden, die die Kreisläufe der Natur berücksichtigen und den Boden lebendig halten.

Zur Perfektion gereift

Passend zum außerordentlich hohen Qualitätsanspruch des Hauses wurden nur die besten Trauben zur Herstellung des Clos Lanson ausgewählt. Der Rebensaft stammt dabei ausschließlich aus der ersten Pressung. Nach mehreren Monaten der Vinifizierung in Eichenholzfässern aus dem Argonnerwald reifte Clos Lanson 2006 sieben Jahre auf der Hefe. Nachdem sich der Clos Lanson in den Kellern optimal entwickeln durfte, ist er unter den Augen von Kellermeister Hervé Dantan zur Perfektion herangereift. Er beschloss 2016, die limitierten Flaschen, von denen jede einzelne nummeriert wurde, für den Genuss freizugeben.

Besonderes Geschmacksprofil

Mit seiner blassgoldenen Farbgebung begeistert Clos Lanson 2006 als sanft perlender Champagner. Breit gefächerte Aromen von reifen Früchten mit Noten von Butter, Vanille, feinem Gebäck und Haselnuss und ein Hauch rauchiger Aromen verbinden sich. Am Gaumen zeigt sich der Clos Lanson 2006 gehaltvoll und lässt Fruchtaromen mit Noten von Toast und Kuchen erkennen. Der frische, langanhaltende und geschmacksintensive Abgang betont die edle Herkunft der handverlesenen Trauben.

Preise und Verfügbarkeit

Der auf 7.870 Flaschen weltweit limitierte Jahrgangschampagner Clos Lanson 2006 wird ab sofort im Fachhandel zum Preis von 249 Euro sowie in der Top-Gastronomie und -Hotellerie erhältlich sein. Seine hochwertige Verpackung in einer Schatulle aus Holz ist eine Hommage an die Lagerung in Eichenholzfässern während der Vinifizierung.

BORCO-MARKEN-IMPORT

Champagne Lanson wird in Deutschland und Österreich exklusiv von BORCO-MARKEN-IMPORT distribuiert. BORCO ist einer der größten europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Spirituosen-Marken. Das Portfolio des unabhängigen Familienunternehmens, darunter u.a. auch Sierra Tequila und Fernet-Branca, deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. Über 20 Marken nehmen einen ersten oder zweiten Platz in der Gunst der deutschen Konsumenten ein.

Direktkontakt

BORCO-MARKEN-IMPORT
MATTHIESEN GMBH & CO. KG
Winsbergring 12 – 22 · 22525 Hamburg
Telefon 040 / 85 31 6-0
Telefax 040 / 85 85 00
info@borco.com www.borco.com

Pressekontakt

LOERKE Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18 · 22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 799-0
Telefax 040 / 30 99 799-69
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com