



Champagne Majeur Rosé

Ayala

Ein Gedicht

Beschreibung:

Dieser großzügige Rosé-Champagner erhält seine feinfruchtigen Aromen durch eine große Partie von erstklassigem Pinot Noir, der aus den Grand Cru-Lagen der Montagne de Reims stammt. Die niedrige Dosage, für die das Champagnerhaus Ayala bekannt ist, stellt pointiert die außergewöhnliche Eleganz dieses großen Roséweins in den Vordergrund, während der Chardonnay-Anteil für mineralische Frische und viel Finesse sorgt.

Degustationsnotiz:

Nobles, blasses Rosé, offener Duft mit viel reifer roter Beerenfrucht von Erdbeeren und Himbeeren sowie Weinbergpfirsich. Vollmündig und kraftvoll, dabei stets auch frisch durch den Chardonnay-Anteil. Rote Stachelbeeren, Himbeeren, frische Kräuter. Langer, sinnlicher Abgang.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	
Bewertung(en):	Wine & Spirits 92/100, Wine Spectator 91/100
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Artikelnummer:	01974--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Majeur Rosé

Ayala

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine & Spirits 92/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren