



Champagne Majeur Brut

Ayala

Der perfekte Botschafter für den Stil von Ayala

Beschreibung:

Dank der niedrigen Dosage und der puristischen Weinbereitung in Edelstahltanks kommt der typische Charakter der Hauptrebsorte Chardonnay in diesem Klassiker von Ayala perfekt zur Geltung. Die dreijährige Reifezeit sorgt nicht nur für viel aromatische Finesse, sondern auch für eine feine, zwischen Frische und Schmelz herrlich ausgewogene Perlage.

Degustationsnotiz:

Zartes Gold, feinstes Mousseux, offenes Bukett mit subtiler Zitrusfrucht, floralen Noten und weißen Beerenfrüchten. Im Glas ausgewogen, Frische und Fülle, Präzision und saftige Frucht. Langer, überzeugender 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 Spectator 91/100
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Artikelnummer:	01307--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Majeur Brut

Ayala

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren