



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> und Ayala <Blanc de Blancs A/18>

Ayala gehört zum berühmten Champagnerhaus Bollinger. Die geschmackliche Ausrichtung ist jedoch – im Gegensatz zu Bollinger – auf die Traubensorte Chardonnay fokussiert. Auch der **<Rosé Majeur>** besteht zu 52% aus Chardonnay; die Pinots stammen aus den Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims. Dem brillanten Kellermeister Julian Gout gelingt es, die subtile Cremigkeit des Chardonnays und die zarten Fruchtnoten der Pinots in einer Komposition, die sich aus insgesamt 24 (!) sorgfältig assemblierten Cru-Weinen zusammensetzt, aufs Schönste zu vereinen. Das Resultat ist ein an Frische und Eleganz kaum zu überbietender Roséchampagner, in dem sich die ganze Aromenvielfalt der Champagne wiederfindet.

Der Champagne Ayala **<Blanc de Blancs A/18>** ist eine **Cuvée de Prestige** mit Chardonnays des Jahrgangs 2018 aus den besten Grand- und Premier-Cru-Lagen hauptsächlich der Côte des Blancs. Für die erste Ausgabe <A/18> wurden insgesamt 22 Chardonnays kunstvoll vereint. Kellermeister Julian Gout: «Wir leisten hier einen Aufwand, wie er sonst nur bei den teuersten Cuvées de Prestige betrieben wird.» Das Resultat spricht für sich: Der Champagner verbindet eine subtile Feinheit und Leichtigkeit mit einer angenehmen reifen, trockenen Note und einem enormen Finessenreichtum. Er kann bedenkenlos neben den berühmtesten Champagnern serviert werden.



Champagne: Ayala <Rosé Majeur> brut
52% Chardonnay 38% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
Fr. 49.90 (statt Fr. 53.20)

Champagne Ayala 2018 <Blanc de Blancs A/18> extra brut
100% Chardonnay
Fr. 72.50 (statt Fr. 78.–)