



Mai 2024: Besuch bei Ayala-Direktor Hadrien Mouflard (links).



Champagne Ayala <Brut Majeur> (Schaumwein, trocken)

55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Fr. 39.80
(statt Fr. 44.—)

Ayala gehört zum berühmten Champagnerhaus Bollinger. Die geschmackliche Ausrichtung ist jedoch – im Gegensatz zu Bollinger – auf die Traubensorte Chardonnay fokussiert. Das Geheimnis des vorzüglichen Brut Majeur, der gängige Produkte um Längen übertrifft, liegt in der hohen Traubenqualität und der kunstvollen **Assemblage von 70 (!) verschiedenen Crus** sowie der Verwendung von **42% Reserve-Weinen**. Der

brillante Kellermeister Julian Gout sagt: «Wir leisten hier einen **Aufwand, der sonst eher bei einer Cuvée de Prestige betrieben wird.**» Das Resultat spricht für sich: Der Champagner verbindet Komplexität mit einer angenehmen Trockenheit und betört durch seinen Finessenreichtum. Vergleichen Sie ihn ungeniert mit den bekannten Markenerzeugnissen. Ich versichere Ihnen: Der Ayala übertrifft sie.



Sabaté i Coca <Mosset> (Schaumwein, trocken, Spanien) 2019 Corpinnat, Brut Nature

60% Xarello, 30% Macabeu, 10% Parellada

Fr. 19.80
(statt Fr. 22.—)

Sabaté i Coca ist einer der besten katalanischen Schaumweinproduzenten. Zusammen mit acht weiteren qualitätsbewussten Winzern hat sich das Weingut **vom Namen Cava losgesagt** und erzeugt nun **nach viel strengeren Kriterien** allerhöchste Qualität, die unter der Bezeichnung **Corpinnat** ver-

marktet wird. Der <Mosset> 2019 besteht ausschliesslich aus den besten autochthonen Rebsorten, reifte 44 Monate auf der Hefe und wurde **naturtrocken, ganz ohne Dosage** gefüllt. Er ist eine eindrucksvolle, äusserst schmackhafte Alternative zu den bekannten Schaumweinen.



Vietti, Moscato d'Asti DOCG (Schaumwein, Italien) 2023

Piemont, leicht süss, schäumend, 5% Alkohol

Fr. 16.90
(statt Fr. 18.60)

Im Frühjahr erhalten wir jeweils den neuen Jahrgang dieses beliebten italienischen Schaumweins aus dem Hause Vietti. Dem renommierten Weingut gelingt es wie kaum einem anderen, einen Moscato mit idealer Balance zwischen Süsse und erfrischender Säure sowie einer feinen Perlage zu erzielen. Vergoren wird im Drucktank; sobald **fünf Volumenprozent**

Alkohol erreicht sind, wird die **Gärung durch Herunterkühlen gestoppt**. Dadurch bleiben Kohlensäure und natürliche Restsüsse erhalten. Die Fruchtigkeit und herrliche Frische begleiten **Deserts**, aber auch **Käseplatten** perfekt. Trinkbereit und haltbar bis Ende 2025.