



## Champagne: Ayala <Rosé Majeur> und Ayala <Blanc de Blancs A/19>

Der Ayala-Gründer Edmond de Ayala stammte aus einer wohlhabenden spanisch-kolumbianischen Familie und erwarb 1860 über seine Ehe mit Gabrielle d'Albrecht das Château d'Aÿ samt Weinbergen. Aÿ ist eine der besten Weinbaugemeinden der Champagne, ist als Grand Cru in der höchsten Klassifikation und besitzt herausragende Kreideböden, die ideal für die Kultivierung von Champagner sind.

2005 übernahm die berühmte Champagnerfamilie Bollinger Ayala und tätigte seither beträchtliche Investitionen in die Rebberge und Kellereien. Der Aufstieg in die <Champagner Champions League> ist unseres Erachtens aber auch zu einem grossen Teil das Verdienst des genialen und aus der Region stammenden Kellermeisters Julian Gout (Bild links). Julian arbeitete vor seinem Eintritt bei Ayala bei so renommierten Häusern wie Taittinger oder Henri Giraud. Es gelingt ihm auf beeindruckende Weise, die auf der Sorte Chardonnay basierende Ayala-Stilistik noch perfekter auf Reinheit, Frische und Raffinement zu trimmen.

Selbst der <Rosé Majeur> besteht zu 51% aus Chardonnay; gemäss Julian ist er damit <Le plus Chardonnay des Rosés>. Die Pinots stammen aus den Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims. Hier vereinen sich die subtile Cremigkeit des Chardonnays und die zarten Fruchtnoten der Pinots aufs Schönste. Der Champagne Ayala <Blanc de Blancs A/19> ist eine Cuvée de Prestige. Für den <A/19> wurden Trauben aus sechs herausragenden Chardonnay-Lagen kunstvoll assembliert. Der <A/19> verbindet eine sublime Feinheit mit einer reifen trockenen Note und einem enormen Finessenreichtum. Er kann bedenkenlos neben den berühmtesten Champagnern serviert werden.



**Champagne: Ayala <Rosé Majeur> brut**  
51% Chardonnay 39% Pinot Noir,  
10% Pinot Meunier

**Fr. 49.90** (statt Fr. 53.20)

**Champagne Ayala <Blanc de Blancs A/19> extra brut 2019**  
100% Chardonnay

**Fr. 72.50** (statt Fr. 76.50)