

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE



BRUT NATURE

EIN MODELL DER REINHEIT UND PRÄZISION

BRUT NATURE, für fast 4 Jahre im Keller gealtert, demonstriert die Vollkommenheit und hohe Qualität, der für die Produktion verwendeten Trauben. Durch seine „non dosé“ Eigenschaft ist dieser Champagner der perfekte Begleiter zu Meeresfrüchten, rohem Fisch, sowie für Schalentiere und Austern.

MISCHUNG

- 40%-Chardonnay
- 40%-Pinot Noir
- 20%-Pinot Meunier

TECHNISCHE DATEN

- Durchschnittlich 4 Jahre Reifung auf der Hefe
- Keine Dosage
- Alkoholgehalt: 12%-ABV

BEWERTUNGEN

Wine Spectator	91 Punkte
Wine Enthusiast	90 Punkte
International Wine Cellar	90 Punkte
Jancis Robinson	93 Punkte

GESCHMACKSNOTE

Farbe Helles Gold, mit einem Silberfarbton.

Nase Direkt, aber fein. Gekennzeichnet durch die Präzision und Zeichen der Zitrusfrucht mit einer Salzkomponente.

Gaumen Komplex und sauber. Bleibt voller Reinheit und Spannung. Liefert trockene, mineralische Noten, zusammen mit Aromen von Grapefruit und weißen Früchten.

SPEISENBEGLEITUNG

Brut Natur ist perfekt zu Austern, rohem Fisch, Schalentieren, Seeigel und Kaviar. Auch zur thailändischen Küche oder Sushi passt dieser Wein hervorragend.



CHAMPAGNE AYALA - 1, RUE EDMOND DE AYALA - 51160 AY
Téléphone : +33 (0)3 26 55 15 44 - contact@champagne-ayala.fr - www.champagne-ayala.fr

ENTHÄLT SULFITE