

CHAMPAGNE

AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860
AY - FRANCE

PERLE D'AYALA 2006

DER FEINSTE AUSDRUCK DER BESTEN GRANDS CRUS DER CHAMPAGNE

Das Werk wahrer Handwerkskunst, PERLE D'AYALA wird in kleinen Mengen und nur in herausragenden Jahrgängen, mit traditionellen Techniken hergestellt. Der Champagner reift mindestens 8 Jahre mit Korken in der Flasche. Dieser Champagner ist mit seiner aromatischen Vielfalt ein begehrtes Produkt bei Kennern. Ausschließlich aus Grand Cru Trauben hergestellt, mit einer Mehrheit von Chardonnay und einem Hauch von Pinot Noir, verewigt dieses Cuvée den Stil des Hauses und spiegelt die Quintessenz des Champagner Terroirs wider.

MISCHUNG

- 80%-Chardonnay
- 20%-Pinot Noir
- 100%-Grand Cru: Chouilly, Avize, Oger

TECHNISCHE DATEN

- Durchschnittlich 8 Jahre Reifung auf der Hefe
- Dosage: 6g / Liter
- Alkoholgehalt: 12%-ABV

ORGANOLEPTISCHES PROFIL

Farbe Leuchtend gelb, intensiv und kräftig.

Nase Ausdruckvoll und einnehmend mit Noten von Kompott aus weißen Früchten und hellem Honig, dazu feine Gebäcknuancen mit einem Hauch von Vanille.

Gaumen Großzügig und opulent mit den gleichen Noten wie in der Nase; perfektes Gleichgewicht zwischen Kraft und Spannung; der Abgang ist zugleich fein und lang, harmonisch und ausgewogen.

KULINARISCHE AKKORDE

Perle d'AYALA 2006 ist der perfekte Begleiter zu einer geschmorten Kalbskeule mit Gemüse der Jahreszeit, zu gefülltem Grillhuhn oder auch zu Steinbuttfilet mit Beurre blanc.



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