



Ayala N° 7 Brut 2007 in luxe geschenkdoos

Omschrijving

Een mooie lichtgouden kleur met delicate bubbels. In de neus krachtige en rijke geuren van gestoofd fruit, rijpe pruimen, abrikozen, honing en een hint van eucalyptus. In de mond veel rijp fruit en een toon van menthol. De smaak is buitengewoon zacht en gestructureerd met een prachtige mousse en mooie zuurgraad. Een rijke, romige textuur en een lange, zeer aangename afdronk.

Druivensoort(en)

Chardonnay domineert deze blend en wordt aangevuld met Pinot noir. Beide afkomstig van 7 Grand Cru wijngaarden uit de Côte des Blancs en Montagne de Reims.

Vinificatie

Unieke gelimiteerde cuvée. Een blend van de jaargang 2007 afkomstig van 7 grand cru wijngaarden van Cote des Blancs en Montagne de Reims. De flessen rijpen 11 jaar in de kelders van Champagne Ayala.

Herkomst

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijng gebied, in de prehistorie een binnensee, wordt gekarakteriseerd door een speciale kalkbodem die bestaat uit fossielen van zeedieren die toen in deze binnensee leefden. Door de noordelijke ligging van het gebied worden de Champagnes altijd getypeerd door een zekere frisheid.

Eettips

Deze Brut is een prachtig aperitief, maar kan ook prima met gerechten gecombineerd worden. Denk aan gegrilde kreeft in gezouten boter, saffraan risotto of kalfsmedaillons in romige saus. Ook een heerlijke 18 maanden gerijpte Comté past er goed bij. Serveer de wijn bij een temperatuur van 10 tot 12 graden voor de beste beleving.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	80250700
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Jaar:	2007
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Ayala

