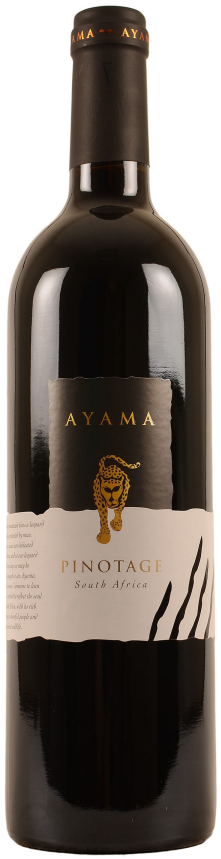
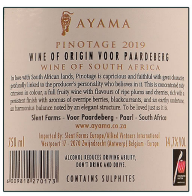
AYAMA
South Africa

Ayama
2019 Classic
Pinotage - 0,75L







KWESTIE VAN SMAAK

Mooie, donkere, robijnrode kleur. Neus met rijpe tonen van pruimen en zwarte kersen in de mond aangevuld met impressies van zwarte bessen en een fijn vleugje aardse en kruidige tonen typisch voor Pinotage. Opmerkelijk evenwichtig en aangenaam karakter. Absoluut lekker om nu al jong te drinken maar zal de komende 3 jaar nog zachter worden en evolueren.
Lekker bij gegrild vlees, barbecue of andere eenvoudige vleesgerechten. Ook heerlijk bij gevogelte of ander wit vlees.

Klimaat:

Mediterraans klimaat met matige zomers en koude, regenachtige winters. Een neerslag van ongeveer 600 tot 800mm

Ondergrond:

Zanderige bodems met keien en een goede waterhuishouding.

Vinificatie:

Druiven worden met de hand geplukt. Na voorzichtige persing volgt er een fermentatie in inox vaten onder gecontroleerde temperatuur waarna de wijn een malolactische gisting krijgt. Daarna rijpt de wijn verder op inox om zijn fruitig en zuiver karakter zoveel mogelijk te vrijwaren. Botteling in oktober.

AYAMA

Michela & Attilio Dalpiaz. Het wijndomein werd gekocht in 2005. De eerste dag van de oogst was onvergetelijk en het zal een deel van het Slent verhaal tot in eeuwigheid meedragen. De wijn kreeg de naam "Ayama", een Xhosa woord dat "iemand om op te leunen" betekent. Het avontuur van Ayama steunt op vriendschap en liefde.

SLANGHOEK
ZONNEWEELDE
Zonneweelde Membership
Brandestraat 32 - 4931 AW Geertruidenberg
info@zonneweelde-wines.com