AYAMA
South Africa

Ayama
2017 Baboon's Cheek
Viognier - 0,75L







KWESTIE VAN SMAAK

Mooie aroma's van witte bloemen, zoals kamperfoelie, jasmijn en oranjebloesem. Samen met noties van honing, vindt u ook steenfruit smaken zoals perzik, abrikoos, nectarine met een vleugje van indische specerijen. Vol en zacht in de mond.

Klimaat:

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

Ondergrond:

Kiezelsteen.

Vinificatie:

Na de persing van de druiven wordt de most gefermenteerd met geselecteerde gist bij 13°C. Na de gisting wordt de wijn gefilterd waarna in augustus zullen de stabilisatie en botteling van start gaan.

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.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl