

## Ayama Leopard Spot White

<b>Alkuperä:</b>	Etelä-Afikka, Paarl
<b>Rypälelajikkeet:</b>	Chenin 91%, Viognier 4%, Chardonnay 5%
<b>Kypsytytys:</b>	6 kk sur lie terästankeissa
<b>Suljentatyyppi:</b>	Kierrekorkki
<b>Jäännössokeri // hapot:</b>	2,1 g / l // 5,7 g / l

Slent Farmsin viinitalolla on pitkät juuret, vaikkakin sen nykyiset omistajat, italialaiset Michela ja Attilio Dalpiaz, ovat olleet ohjaksissa vasta vuodesta 2004. Tilan perusti Ranskasta Etelä-Afrikkaan paennut hugenotti Martin Pouisson vuonna 1707. Nimensä tila on luultavasti saanut sijainnistaan Perdeberg-vuoren alemmilla rinteillä, eräänlaisessa kuopassa. Alueella elää paljon villieläimiä, joista tuttavallisimpia ovat paviaanit. Ne tulevat iltapäivisin työntekijöiden lähdeyttä kotiin ryöstämään rypäleterttuja viinitarhoilta. Koirat haukkua räksyttävät paviaaneille, jotka lähtevät saaliineen karkuun. Aina ne kuitenkin palaavat takaisin kolttoset mielessään. Muutama vuosi sitten alueella on todistetusti nähty lumileopardi. Vuodesta 1993 Slentin tila onkin kuulunut kansalliseen luonnonsuojeluohjelmaan. Ayama tarkoittaa paikallisella Xhosan kielellä ”jotakin johon nojata” (someone to lean on).

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään vaalean kullankeltainen. Sen tuoksusta löytyy eksoottisia hedelmiä, erityisesti ananasta ja päärynää, vaaleita kukkia sekä miellyttävää mausteisuutta. Kuiva suutuntuma on runsaan hedelmäinen. Pirteät hapot ryhdittävät runsasta suutuntumaa. Pitkä jälkimaku on hunajaisen kukkeaa.

### RUOKASUOSITUKSET

Ayama Leopard Spot maistuu erityisesti aasialaisen keittiön ruokien kanssa. Myös mausteisille ruoille (thai ja vietnamilainen) sekä sushille ja sashimille. Niin ikään viini maistuu raikkaiden salaattien, vähärasvaisen kalan ja äyriäisten kanssa.

