

# AYEHOROS

2018

## DALAMARA

---

Druif	Merlot, Xinomavro
Land	Griekenland
Regio	Naoussa
Bodem	argilo-calcaire, klei vermengd met kalksteen
Lagering	Franse eiken vaten (6 maanden)
Stijl	elegant krachtig
Serveren	16°-18°
Bewaring	2025
Alcohol %	13,0 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	(gegrild) rood vlees, genietwijn
Gerecht	



---

## Omschrijving

Deze wijn is gemaakt van 80% Xinomavro en 20% Merlot. Deze laatste verzacht de tannines van de Xinomavro. De maceratie in inoxen cuves duurt zo'n zes tot acht dagen. Vervolgens gebeurt een spontane vergisting en rijpt de wijn gedurende zes maanden op eiken vaten. Heerlijke aroma's van wilde aardbeien en specerijen. Een stevige structuur met een enorme elegantie maken deze wijn een plezier om te drinken. Prijs-kwaliteit is dit één van onze toppers!

---

## DALAMARA

Maak kennis met Griekse wijn in ons assortiment. Een familiaal domein van 5 ha dat reeds gedurende 6 generaties wijngaarden heeft in Naoussa. De Dalamara familie is hier dan ook al bezig sinds 1840. In het begin verkochten ze hun druiven en hadden ze grote naam gemaakt in het distilleren van dranken. Ondertussen runt Kostis, de jongste van de familie, samen met zijn vader Yiannis en moeder Katarina het domein.

Naoussa is een kleine regio op het vasteland in Macedonië. Het heeft een klimaat met warme, droge zomers en milde winters. Het Vermion gebergte zorgt voor afkoeling tijdens de nachten waardoor de druiven traag rijpen. Oogsten doet men hier midden september. Sommige vroegrijpe soorten al in augustus. De wijngaarden liggen op de oostelijke helling van de Vermion berg. Op een hoogte tussen 250 en 300 meter.

De wijngaarden liggen volledig tussen de bossen en zijn afgeschermd van burens. Van monocultuur is hier dus geen sprake. Bovendien werken ze reeds vanaf 1996 volledig biologisch.

De bodem is voornamelijk argilo-calcaire, een combinatie van klei en kalksteen.

De Naoussa wijnen rijpen volgens de wetgeving op houten vaten. 5-10% van de vaten zijn nieuw en voornamelijk klassieke 225 liter vaten. Stilaan worden deze vervangen door 500 liter vaten. Naargelang het jaar bepalen ze hoe lang de wijnen gerijpt worden. De Naoussa-wijnen zijn wijnen die een tijdje meekunnen in de kelder.

Een OPAP (de griekse AOC) Naoussa moet van 100% Xinomavro gemaakt zijn. Deze ster is hier de belangrijkste. De vertaling van Xinomavro is zure-zwarte, het is een druif met veel aciditeit en een dikke schil met veel antocyanen. Als de druif heel rijp is kleurt deze bijna zwart. Vandaar de naam. De wijnen die gemaakt worden van deze druif hebben een kortere maceratie en dus een minder intense kleur. Deze druif wordt vergeleken met Nebbiolo en Pinot Noir, wijnen die niet veel kleurstoffen bevatten. De structuur en de zuren zijn een herkenningspunt, waardoor de wijnen ook de nodige tijd vragen. Ze zijn op hun best wanneer ze

minstens 5 jaar oud zijn, pas dan tonen ze hun enorme complexiteit. Dit kan je terecht vergelijken met grote Bourgoignes of Barolo's.