Ameztoi Txacoli, 2025

Beschrijving

Karakteristieken: Handmatige oogst vroeg in het seizoen om hoge zuurgraad en frisheid te behouden. Gisting in gekoelde roestvrijstalen tanks (refrigerated stainless steel) om aromatische frisheid en natuurlijke zuren te bewaren. Tegen het einde van de alcoholische gisting worden tanks afgedicht (of de wijn wordt gekoeld vóór botteling) om een deel van de natuurlijke koolzuur te bewaren. Dat geeft Ameztoi zijn karakteristieke lichte pétillance / spritz (handgemaakte, natuurlijke bruis — niet kunstmatig bijgevuld). Dit is een traditionele en kenmerkende stijl van Getaria-txakoli. Het resultaat is een wijn met een hoog zuurgehalte — typerend voor txakoli, (zeer) droog en een perceptie van “zeste” of bittere finish is typisch. In de neus vinden we Citrus (limoen, groene appel) & frisse witte bloemen. De mond is verfrissend, knapperige zuren, lichte pétillance (spritz), licht bitter/voedselverfrissend einde; korte tot middellange afdronk met saline/minerale echo.

Food Pairing: Serveer aan 7° bij zeevruchten (oesters, mosselen), rauwe vis (ceviche, sushi), gefrituurde vis/“tempura”, lichte tapas/pintxos, gegrilde witvis, salades en lichte Aziatische gerechten.

De Regio: Het Baskenland is een kleine maar karaktervolle wijnregio in Noord Spanje bekend om zijn frisse, licht sprankelende Txakoli wijnen op basis van Hondarrabi Zuri en Hondarrabi Beltza. De wijngaarden liggen vaak op steile hellingen dicht bij de Atlantische Oceaan, wat zorgt voor een uitgesproken ziltige frisheid en hoge zuren. Het koele, natte klimaat dwingt wijnmakers tot lage opbrengsten en een sterke focus op precisie in de wijngaard. De regio bestaat uit drie officiële herkomstgebieden: Getariako Txakolina, Bizkaiko Txakolina en Arabako Txakolina, elk met subtiele stijlverschillen. De moderne generatie wijnmakers tilt de kwaliteit snel omhoog, waardoor Baskische wijnen steeds vaker internationaal worden opgemerkt.

Het Domein: Ameztoi is een iconisch Baskisch wijndomein in Getaria, beroemd om zijn levendige, licht sprankelende Txakoli op basis van Hondarrabi Zuri en Hondarrabi Beltza. Het domein combineert eeuwenoude traditie met een moderne, uiterst precieze stijl die draait om frisheid, ziltigheid en pure Atlantische energie. Ameztoi is een familiehuis met meerdere generaties en relatief grote productie binnen de regio. Dankzij zijn topwijnen geldt Ameztoi als een van de absolute referenties van de regio en een voortrekker van de internationale Txakoli reputatie.

Bewaartijd	3 jaar
Domein:	Bodegas Ameztoi
Land:	Spanje
Regio:	Baskenland
Appellatie:	Getaria Txacolina
Alcoholgehalte:	10,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Hondarrabi zuri