

**BAYE DE !™****BAYEDE !**

Southern Paarl

Sydafrika

Den regerande Zulukungen Goodwill Zwelithini är den 8:de kungen i ledet av zulukungar. Han kröntes bara 23 år gammal och blev därmed den yngsta regerande kungen i Sydafrika.

Bayedes produkter skapades för att förse så många som möjligt med hållbara jobb, verka för kompetensöverföring och kapacitetsuppbyggnad. En mängd olika produkter har skapats under årens gång. En del av vinsten går till att stödja skolor och sjukhus. Bayede ser det som sin mission att bekämpa arbetslösheten i Sydafrika.

Runt halsen på alla Bayede vinflaskor återfinns en liten ring Ringarna är gjord med olikfärgade glaspärlor och är handgjorda av Zulukvinnor.



BAYEDEL!

The Prince Cabernet Sauvignon 2017

Karaktär: Medelfylligt rött vin. Tydlig bärsmak med körsbärsövertoner. Mogen frukt med kraftfullt avslut. Typiska svartvinbärs- och plommonsmaker som kompletterar den underliggande fatkaraktären med taniner.

Skörd: Gårdar med vinfält som vätter mot ost och nordost. Skördetiden är mitten på februari till slutet på mars.

Tillverkning: Druvorna jäser med skal på stålfat i 22-26 grader i 7-12 dagar. Sedan pressas de och därefter utförs malolaktisk jäsning i stålfat. Avslutningsvis får vinet ligga på nya franska ekfat i 5 månader.

Lagring: Kan med fördel lagras 3-4 år

Utmärkelser: South African Airways Premium Class Wine awarded 2016, Michelangelo 2016 – Silver medalj, Two star platter award, Veritas 2017 – Brons medalj



Typ

Cabernet Sauvignon

Alkoholhalt

13,66%

Volym

750 ml

Artikelnummer

294052

The Prince Merlot 2017

Karaktär: Medelfylligt rött vin. Komplex, ung kryddig smak. Tydlig smak av mogen frukt, körsbär, svarta vinbär, päron, rostade kryddor och vanilj. Välbalanserad med mjuka tanniner och långt avslut som är intensivt och komplext.

Tillverkning: Druvorna jäser med skal på stålfat i 22-26 grader i 7-12 dagar. Därefter pressas de och sedan utförs malolaktisk jäsning i stålfat. Avslutningsvis får vinet ligga på nya franska ekfat i 5 månader. Kan med fördel lagras 3-4 år

Utmärkelser: South African Airways Premium Class Wine 2016; Michelangelo 2016 – Silver Medalj; Two star platter award; Veritas 2017 – Brons Medalj



Typ

Merlot

Alkoholhalt

13,66%

Volym

750 ml

Artikelnummer

289752

The Prince Pinotage 2018

Tillverkning: Druvorna plockas från mitten på februari till mitten på mars. Vinifikationen börjar genom att druvorna jäser med skal i ståltank i 24-28 grader i 7 dagar. Därefter pressas druvorna och sedan utförs malolaktisk jäsning i ståltank. Avslutningsvis får vinet ligga på nya franska ekfat.

Utmärkelser: South African Airways Premium Class Wine 2016; Michelangelo 2016 – Silver Medalj; Three star platter award 2017, Three star platter award 2016.



Typ

Pinotage

Alkoholhalt

13,55%

Volym

750 ml

Artikelnummer

268852



BAYE DE !™

BAYE DE !

The Prince Sauvignon Blanc 2018

Karaktär: Torrt, fruktigt med tropiska toner och lätta inslag av sparris. Lång fruktig eftersmak.

Tillverkning: Druvorna skördas tidigt på morgonen för att behålla så mycket smak som möjligt. Druvorna jäser med skal i ståltank i 22-26 grader i 7-12 dagar. Därefter pressas druvorna. Den malolaktiska jäsningsen sker i ståltank. Avslutningsvis får vinet ligga på nya franska ekfat i 5 månader.

Utmärkelser: Two star platter award 2017; Veritas 2017 bronsplats; South African Airways Premium Class 2018



Typ
Sauvignon Blanc

Alkoholhalt
12,5%

Volym
750 ml

Artikelnummer
269653

HM King Goodwill Shiraz

Komplexa aromer av sviskon, plommon och exotiska kryddor medsmakrika tanniner som möjliggör en minnesvärd, elegant finish.



Typ
Shiraz

Alkoholhalt
14,31%

Volym
750 ml

Artikelnummer
294052

HM King Goodwill Jubilee

En blend av Cabernet Sauvignon, Merlot och Petit Verdot. Vinet har en vacker mörk och rik färg. Ett exceptionellt komplext vin med svart frukt och klöver. Fyllig, saftig och inbjudande. z



Typ
Blend - Se beskrivning

Alkoholhalt
14%

Volym
750 ml

Artikelnummer
318052

Leveransvillkor

1. Ordinarie leveransvillkor (avgiftsfritt)

- 10 fullgodskolli eller fler per leveranstillfälle, alternativt ett ordervärde om minst 4500 kr.
- Ordertagning 2 arbetsdagar före överenskommen leveransdag. Leverans sker enligt överenskommen leveransdag utan särskild tidspassning under leveransdagen.
- Leveransväg till/från kund anvisad uppställningsplats får maximalt innehålla 5 trappsteg.

2. Särskilda leveransvillkor (f.n. 300 kr/st)

Önskemål om särskilda leveransvillkor, dvs. extra service utöver ovanstående leveransvillkor, måste godkännas av Hormiga.

Exempel på särskilda leveransvillkor:

1. Leverans vid förutbestämd tidpunkt under leveransdagen.
2. Särskild returtagning utan ny leverans.
3. Leverans och returtagning på annan dag än överenskommen leveransdag.
4. Sen inkommen order.
5. Order mindre än 10 kolli per leveranstillfälle.

3. Reklamationsvillkor

Kvalitets- och kvantitetsfel i vara ska anmälas till Hormiga inom 2 dagar från leverans.

Fel som inte rimligtvis kan uppdagas vid leverans, ska anmälas så snart felet upptäckts eller borde upptäckas.

Kontakt

M&A Hormiga AB

Postadress:
Flyinge 1561
247 92 S Sandby
Sverige

info@hormiga.se
www.hormiga.se

Mailorder:
info@hormiga.se

M&A Hormiga AB reserverar sig för eventuella tryckfel. Med reservation för att årgångar på viner kan variera vid leverans mot bilderna i denna katalog.