

# Stellenrust Super Premium

## Chenin Blanc "56" Barrel Fermented



Stellenrust blev grundlagt i 1928, og har siden produceret nogle af de mest fantastiske kvalitetsvine som Stellenbosch regionen kan byde på. Huset råder over ca. 400ha (200 ha beplantet), hvoraf halvdelen strækker sig over det gyldne trekantsområde Stellenbosch, som er internationalt anerkendt for at have nogle af Sydafrikas bedste jorde til rødvinsdyrkning. Den anden halvdel er højt beliggende i Bottelary Hills, kendt for sit kølige klima og havbriser, der strømmer ind fra Cape Town og medvirker til at frembringe fremragende både hvide og røde vine.

Stellenrust er i dag en af de største familieejede vingårde i Sydafrika. Gennem generationer har de videreført deres færdigheder og deres motto 'Where excellence meets winemaking' helt ud i hver eneste flaske.

I 2005 besluttede familien at give lidt tilbage af det, deres landarbejdere havde givet dem gennem årene, og belønne dem for deres hårde arbejde og udholdenhed. Familien gav derfor deres 70 fastansatte aktiemajoritet over 100 ha af husets 400ha, hvilket er en stor succes og glæde for alle parter.

Druerne til denne vin kommer fra en 56 år gammel Chenin Blanc single vineyard mark i Bottelary Hills. Dette er markeret på flasken med et emblem med tallet 51, der viser vinstokkenes alder på høsttidspunktet.

### Smagsnoter:

Vinen har en bouquet af moden, tropisk frugt med strejf af tækkestrå og vanille. Eftersmagen er lang med toner af pære og smørkaramel.

### Gastronomi:

Meget velegnet som ledsager til en bred vifte af retter, lige fra andeconfit med appelsin til laks med flødestuvet spinat og kartoffelpuré.



**Stellenrust**  
SINCE 1928  
WINES FROM STELLENBOSCH

### EJER:

Stellenrust

### OMRÅDE:

Bottelary

### DRUESORTER:

100% Chenin Blanc

### ALKOHOL:

13,4%

### PRODUKTION:

Druerne bliver grundigt sorteret. Saften får lov at sætte sig over flere dage uden tilsætning af enzymer. Saften føres derefter over i særligt udvalgte tøndes, hvor den gærer naturligt. Fermenteringen af Stellenrust "56" Chenin Blanc tog næsten 8 måneder. Vinen lå derefter på bærmene i yderligere 1 måned. Vinen har lagret 9 mdr. på egefade. 90% på fransk eg og 10% på ungarsk eg.



2015 - Silver medal - Outstanding - International Wine & Spirit Competition 2016  
2015 - Silver medal - International Wine Challenge Competition 2016  
2014 - 91 Points - Robert Parker - Wine Advocate 2015  
2014 - Gold medal - Outstanding - International Wine & Spirit Competition 2015  
2013 - 4 ½ Stars - John Platter Wine Guide 2014  
2013 - Gold medal - Veritas Wine Competition 2014  
2013 - Silver medal - International Wine & Spirit Competition 2014  
2011 - Gold medal - Outstanding - Trophy - International Wine & Spirit Competition 2012

