

Stellenrust Super Premium

Chardonnay "Wild Yeast" Barrel Fermented



Outstanding



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 et lille stykke jord blandt husets højst beliggende vinmarker i Bottelary Hills. Det er den eneste af deres marker med kalksten, og de nuværende ejeres bedstefar besluttede allerede for mange år siden at beplante den med Chardonnay.

Smagsnoter:

Bouqueten har toner af moden citrusfrugt og strejf af ristede mandler. Smagspaletten er koncentreret med intens nøddesmag, en anelse pære, god syre og en lang mineralisk finish.

Gastronomi:

Meget velegnet som en forfriskende aperitif, som ledsager til lette retter eller f.eks. thailandsk inspireret gillede grøntsager, også helt perfekt til modne oste.



Stellenrust
SINCE 1928
WINES FROM STELLENBOSCH

EJER:

Stellenrust

OMRÅDE:

Stellenbosch

DRUESORTER:

100% Chardonnay

ALKOHOL:

13,4%

PRODUKTION:

Druerne mases og saften får lov at ligge med skindene i op til 8 timer uden tilsætning af svovl. Den overiltede saft føres derefter direkte over på egefade, hvor den gærer ved hjælp af "Wild Yeast" metoden, en langsom, naturlig proces, der opstår uden tilsætning af industrifremstillet gær. Gæringen kan tage op til 3 måneder. Efter gæringen er færdig, omrøres vinen jævnlige for at løfte bærmnen. Vinen ligger 12 mdr. i franske egefade (30% nye) på bærmnen for at lade gærcellerne få mulighed for at gennemgå autolyse og frigive mere smag og fylde til vinen.

2015 - Silver medal - Outstanding - International Wine & Spirit Competition 2016
2013 - Gold medal - Old Mutual Wine Awards 2015
2013 - Silver medal - Outstanding - International Wine & Spirit Competition 2015
2013 - 4 Stars - John Platter Wine Guide 2014
2013 - Bronze medal - International Wine & Spirit Competition 2014
2012 - Silver medal - Outstanding - International Wine & Spirit Competition 2013
2012 - Gold medal - Veritas Wine Competition 2012
2010 - Bronze medal - International Wine & Spirit Competition 2012

