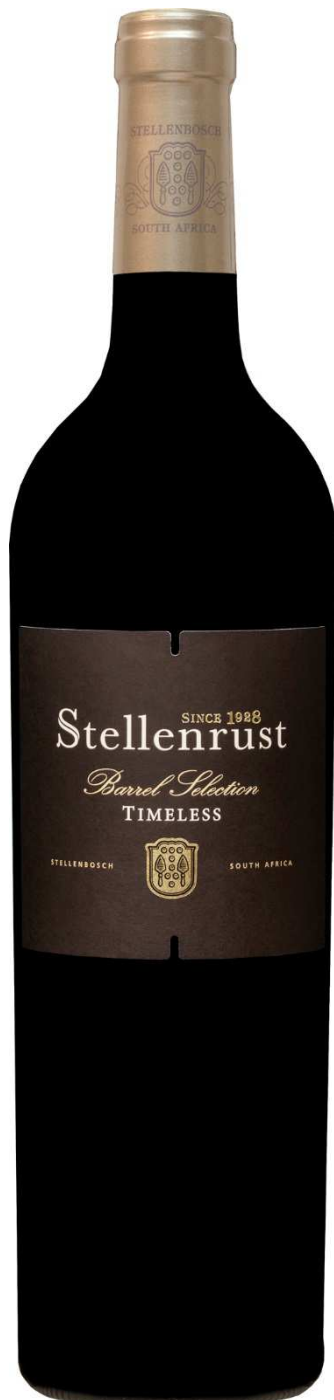


# Stellenrust

## Super Premium Range "Timeless" Barrel Selection



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 i denne vin er en kombination af Cabernet Sauvignon, Merlot og Cabernet Franc fra Helderberg, Bottelary og Devon Valley.

### Smagsnoter:

Bouqueten har friske mentolstrejf, blandet med mørke bær, cassis og en anelse myntechokolade. Smagen er fyldig og saftig, og afsluttes med en lang, velafbalanceret eftersmag med god tannin.

### Gastronomi:

Meget velegnet som ledsager til saftige oksestege og bøffer, kraftige retter, lam og vildt.



**Stellenrust**  
SINCE 1928  
WINES FROM STELLENBOSCH

### EJER:

Stellenrust

### OMRÅDE:

Stellenbosch

### DRUESORTER:

Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Cabernet Franc

### ALKOHOL:

14%

### PRODUKTION:

Efter en indledende udblødning, undergår druerne en skiftevis varm- 29°C og koldgæring 20°C med skindene. Dette giver ikke kun en større koncentration af frugt og tannin, men også en bredere vifte af smagsnuancer. Saften fra de 3 druesorter modnes hver for sig på bærmene i 18 mdr. på egefade, hvorefter de blandes og modnes yderligere 6 mdr. på egefade.

2012 - Silver medal - Outstanding - International Wine & Spirit Competition 2015  
2011 - 4 ½ Stars - John Platter Wine Guide 2014  
2011 - Silver medal - International Wine & Spirit Competition 2014  
2010 - Silver medal - International Wine & Spirit Competition 2013  
2010 - Silver medal - Veritas Wine Competition 2013  
2009 - Silver medal - Outstanding - International Wine & Spirit Competition 2013  
2009 - Gold medal - Michelangelo International Wine Awards 2012  
2007 - Bronze medal - Decanter 2010

