

# ottoVino adviseert....

## Stellenrust Premium Chenin Blanc



### Druivensorten

Chenin Blanc



Zuid-Afrika

### Herkomst

Stellenbosch

### Beschrijving

Druiven worden geoogst van wijngaarden die zijn geplant op ontbonden graniet en variëren in leeftijd, maar niet jonger dan 30 jaar en tot 44 jaar. In de kelder vindt er kort skin contact en natuurlijke bezinking in de tank. 16% wordt gefermenteerd in Franse eiken vaten van de 3e en 4e vulling en 84% in roestvrij staal, waarna beide porties 5 maanden op de gistdrossem worden bewaard voordat ze worden geblend. Fermentatie is een langzaam natuurlijk proces en het kan tot 3 maanden duren voordat fermentatie van wilde gisten is voltooid.



### Proefnotitie

Deze Chenin Blanc toont limoen en wat tropisch fruit in de neus met een minerale smaak van druivenfruit en peerdrop.



### Wijn & spijs

Deze Chenin Blanc is een goede begeleider van gerechten zoals gerookte kipsalade op een warme zomerdag of dun gesneden carpaccio geserveerd op een bedje van rucola met een dressing van citroen-olijfolie en zwarte peper.



### Productie methode

Regulier



# Stellenrust Premium Chenin Blanc



## Over het wijnhuis

Stellenrust werd opgericht in 1928 en heeft sindsdien enkele van de meest voortreffelijke kwaliteitswijnen geproduceerd die de regio Stellenbosch uit Zuid-Afrika te bieden heeft. Het bestaat uit ongeveer 400 ha (200 ha beplant) waarvan de helft zich uitstrekt over de Gouden Driehoek van Stellenbosch, internationaal erkend voor enkele van de beste rode wijngronden in Zuid-Afrika. De andere helft ligt hoog in de Bottelary Hills, bekend om het koele klimaat en de zeebries in de late namiddag die vanuit Kaapstad naar binnen waait om zowel uitstekende witte als rode wijnen te koesteren.

Stellenrust is vandaag een van de grootste wijndomeinen in familiebezit in Zuid-Afrika, die generaties van wijnbereidingsvaardigheden en de erfenis van ons motto 'waar excellentie en wijnmaken samenkomen' in elke fles naar voren brengt.

