

ottoVino adviseert....

Stellenrust

Kleine Rust Rood



Druivensoorten

46% Pinotage, 44% Shiraz en 10% Cinsault



Zuid-Afrika

Herkomst

Western Cape

Beschrijving

Het wordt gefermenteerd in open roestvrijstalen tanks bij temperaturen tussen 24 - 28 ° C en wordt 4-7 dagen op zijn lees gehouden met regelmatige pompoers en punch-downs. Na de fermentatie wordt het vrije sap afgetapt en worden de schillen zachtjes gegerst. Het voltooit malolactische gisting in roestvrijstalen tanks. De Cinsault wordt 8 maanden opgevoed in de 3^e en 4^e jaars houten vaten.



Proefnotitie

Rijpe frambozen en wat peper in de neus. De smaak is zacht, weelderig, sappig en rond met elegante tannines en veel bessenfruit.



Wijn & spijs

Deze wijn zal een aanvulling zijn op gerechten zoals een lamsrack met munt dressing of zelfs een dik gesneden ossenhaas.



Productie methode

Regulier



Stellenrust

Kleine Rust Rood



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.

