

ottoVino adviseert....

Stellenrust

Barrelfermented Chardonnay



Druivensoorten

Chardonnay



Zuid-Afrika

Herkomst

Stellenbosch



Beschrijving

De Chardonnay druiven worden handmatig geoogst en geperst gedurende een periode van 8 uur waarbij de schillen ook in contact blijven met het sap. Dit sap wordt vervolgens opgeslagen in houten vaten. De gisting kan 3 maanden duren om vervolgens opgeslagen te worden in Frans eikenhouten vaten.



Proefnotitie

De neus toont aroma's van citrus en amandelen. Qua smaak merk je direct nectarine op, samen met perzik en ander tropisch fruit.



Wijn & spijs

Deze wijn past goed bij Aziatische gerechten en gerijpte, oude kazen.



Productie methode

Regulier



Stellenrust

Barreldermented Chardonnay



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.

