

ottoVino adviseert....

Stellenrust Douwe Steyn



Druivensoorten
Cabernet Sauvignon



Zuid-Afrika

Herkomst
Stellenbosch



Beschrijving

Druiven worden ontsleed, geplet en krijgen 2 dagen contact met de schil door middel van koude maceratie. Daarna vindt de gisting met wilde gist plaats in open betonnen tanks. De dop wordt gedurende een periode van langzame gisting elke 2-6 uur handmatig neergeslagen. Nadat de gisting is voltooid, is maceratie van de schil na de gisting nog eens 2 dagen toegestaan. De normale huidcontacttijd is iets meer dan twee weken. De wijn wordt vervolgens 24-36 maanden bewaard en gerijpt in kleine nieuwe Franse eikenhouten vaten.



Proefnotitie

Deze wijn biedt aroma's van zwarte bessen, bessen en zwarte kersen met een onderton van munt en mokka, goed afgerond met elegante tannine.



Wijn & spijs

Heerlijk bij rood vlees en wildgerechten.



Productie methode

Regulier



Stellenrust Douwe Steyn



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.

