



Kleine Rust – by Stellenrust

Description

Selected by KOOKEET 2014 en 2015

Subtiële honingaroma's. Weelderig tropisch fruit in de neus. Aangename mondstructuur met een lange afdrank waar pompelmoes ontwaarbaar is alsook een mooie aciditeit. Bedoeling was een fruitige witte wijn te maken die toegankelijk en drinkklaar is en iedereen zal weten te bekoren.

Selected by: KOOKEET Edition 2014 en 2015!

De druiven (bushvines) komen van 5 à 15 jaar oude wijnranken in de Bottelary Hills. Heel gevarieerde ondergrond die gaat van rode klei tot een echt zandachtige ondergrond. De Chenin Blanc druiven uit de zanderige bodem rijper iets vlugger door de hogere temperatuur in de wijngaard; daarom voegt men er een klein percentage Sauvignon Blanc aan toe om de fraîcheur in de wijn op te schroeven. Deze variërende ondergrond brengt een scala aan verschillende smaken, diepte en terroir kenmerken met zich mee binnen hetzelfde blok van wijngaarden. Druiven worden er met de hand geplukt bij optimale rijpheid.

In de kelder, laat wijnmaker Tertius Boshof–Vanderwesthuyzen toe dat het sap enig contact ondergaat met de schil. De fermentatie gebeurt deels spontaan, deels met commerciële gisten. Deze koude fermentatie vindt plaats in roestvrij stalen tanks gedurende 2 à 3 weken (temp. tussen 11°-15°C), waarna een rustperiode van 3 maanden op fijne droesem volgt voor de verfijning van de blend, gevolgd door de botteling.

De blend bestaat uit: 83% Chenin Blanc en 17% Sauvignon Blanc.

Stellenrust Estate is opgestart in 1928 in het vermaarde Zuid-Afrikaanse wijngedebied Stellenbosch. Het domein bestaat uit ongeveer 400 ha waarvan de helft gelegen is in de 'Golden Triangle' regio die internationaal bekend is voor de vruchtbare rode ondergrond. De andere helft ligt hoog op de Bottelary Hills met een veel koeler klimaat en een lichte zeebries die van Kaapstad overwaait en die de mineraliteit en de fraîcheur van de witte wijnen ten goede komt.

Productie van jaarlijks 30.000 flessen.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium wit

PRODUCT TAG

1. Medium wit
2. Stellenbosch
3. wijn
4. wit
5. Zuid-Afrika

PA APPELLATIE

1. Stellenbosch WO

PA BEDRUIVING

1. Chenin Blanc
2. Sauvignon blanc

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. asperges
3. geroosterde kip
4. koude gerechten
5. koude visschotel
6. kruidige gerechten
7. salades
8. schaaldieren
9. schelpdieren

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2019

PA LANDEN

1. Zuid-Afrika

PA STREEK

1. Stellenbosch