



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Stellenrust 54 Barrel Fermented Chenin Blanc Stellenbosch

Artikel-Nr: 161280

ANBAUGEBIET Südafrika / Stellenbosch

REBSORTE(N) Chenin Blanc

ERZEUGER Stellenrust

AUSBAU Gelesen in zwei ‚tries‘. Aussortierung der Botrytis-befallenen Trauben. Selbstklärung ohne Enzyme. Danach Abzug in sorgfältig ausgewählte Barriques aus französischem und ungarischem Holz. Spontangärung. Ausbau „sur lie“ für 9 Monate. Die Zahl 54 über dem Vorderetikett sagt aus, dass der Wein aus dem Traubenmaterial 54 Jahre alter Buschreben gewonnen wurde.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Markant, komplex und strukturell anspruchsvoll. Im Bukett mischt sich Brioche, Quitte und Birne mit unglaublicher Mineralität. Am Gaumen dann sein selbstbewusster Charakter: eine cremige Dichte und Fülle, seidig in der Textur. Das Säuregerüst sorgt für Harmonie und Körperspannung und ergänzt wunderbar die Karamell-, Honig- und Panna-Cotta-Noten. Das Holz ist perfekt ausbalanciert.

SERVIEREMPFEHLUNG Entenconfit, Fisch mit Cremesaucen, Pasteten, Gänseleber

SERVIERTEMPERATUR ca. 12 °C



2005 übernahmen die Brüder Dr. Tertius Boshoff und Kobie van der Westhuizen das 1928 gegründete Kap-Weingut Stellenrust mit dem Ziel, es zu einem Musterbetrieb in jeglicher Hinsicht zu machen. Der Qualitätsanspruch der hier erzeugten Weine war schon immer hoch. Von diesem wich man auch kein Jota ab. Neu war allerdings, dass man die Arbeiter für ihre jahrelange harte Arbeit in einem besonderen Maße belohnte. Denn die meisten von ihnen waren auf dem Besitz aufgewachsen und wohnen noch immer dort. Also beteiligte man die 70 Arbeiterfamilien als Mehrheitsaktionäre an 100 Hektar Farmland, die sie als eigene Parzelle bewirtschaften, ernten und ausbauen durften. So initialisierte man eines der besten und erfolgreichsten „black empowerment projects“ auf dem ganzen Kontinent. Das Weingut arbeitet mit größter Sorgfalt, was die Nachhaltigkeit angeht. Das bedeutet: minimalistischer Einsatz von Düngemitteln, Rebsorten, die der spezifischen Umgebung angepasst sind und eine auf optimale Zirkulation angelegte Reberziehung. Doch damit nicht genug: neben naturnaher Weinbereitung wird auch die Entsorgung von Abfällen kontrolliert und nur wieder aufbereitetes Verpackungsmaterial benutzt.

Auf die Klasse seines „Barrel Fermented Chenin Blanc“ angesprochen, gerät der sonst recht bescheidene Winemaker Tertius glattweg ins Schwärmen. Die Trauben stammen von über 50 Jahre alten Buschreben aus Einzelparzellen in den Bottelary Hills. Dank seiner Fassfermentation und neunmonatigem Ausbau Sur Lie in französischer und ungarischer Eiche, präsentiert er sich als herrlich konzentrierter Tropfen mit toll gereiften Aromen, pikant-würziger Frische und einem spannenden Nachhall.

2016 verlieh der renommierte *Platter SA Wineguide* zum wiederholten Male dem Stellenrust Barrel Fermented Chenin Blanc (Jg. 2015) seine **Höchstausszeichnung von 5 Sternen**. Doch damit nicht genug. Auch der Titel **„White Wine of the Year“** ging an diesen Ausnahmewein - Ein vielfach prämiertes, streng limitiertes Vergnügen!



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE