



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Stellenrust Chenin Blanc Stellenbosch

Artikel-Nr: 161396

ANBAUGEBIET Südafrika / Stellenbosch

REBSORTE(N) Chenin Blanc

ERZEUGER Stellenrust

**AUSBAU** 16% der Trauben werden in Barriquefässern aus französischer Eiche vergoren, die anderen 84% im Edelstahltank. Anschließend verbringen beide Teile 5 Monate auf der Hefe, bevor sie cuvéeiert und verfeinert werden.

**VERSCHLUSS** Schraubverschluss

**BESCHREIBUNG** Der Wein überzeugt mit Kraft, Finesse und verführerische Aromen von Pfirsich, Melone, Zitrusfrüchten und frischem Honig.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu Quiche und sommerlichen Gerichten, aber auch zu gedünstetem oder gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder grünem Spargel.

**SERVIERTEMPERATUR** 8 – 10 °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.

