



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Stellenrust Sauvignon Blanc Stellenbosch

Artikel-Nr: 161235

ANBAUGEBIET Südafrika / Stellenbosch

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

ERZEUGER Stellenrust

AUSBAU Die Trauben stammen von über 38 Jahre alten Buschreben, gelegen in den Bottelary Hills. Gelesen wird in drei Durchgängen, je nach Reife der Trauben: der erste Teil bei 74° (grünere, frischere Noten), die beiden anderen bei 82° bzw. 92° Oechsle (mehr tropische Aromen). Jeder Lesegang wird separat ausgebaut und vor der Füllung mit einander verschnitten.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase brilliert er mit knackig-grünen Aromen, etwas Holunderblüte; aber auch tropische Noten sind zu finden: Ananas und Guave. Ausbalanciert durch eine ordentliche Säure, wirkt er am Gaumen sehr frisch und pikant.

SERVIEREMPFEHLUNG Meeresfrüchtesalat, Spargel mit Basilikumsauce, Ziegenkäsetarteletts

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.

