



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Stellenrust Clement de Lure MCC NV Sparkling Wine Stellenbosch

Artikel-Nr: 161402

ANBAUGEBIET Südafrika / Stellenbosch

REBSORTE(N) Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

ERZEUGER Stellenrust

AUSBAU Methode Cape Classique (MCC), d.h. traditionelle Flaschengärung wie in der Champagne. Der Schaumwein wird 8 Monate im Stahltank ausgebaut und liegt danach 24 Monate auf der Hefe.

VERSCHLUSS Champagnerkork

BESCHREIBUNG Bukett von gebackenen Granny-Smith-Äpfeln, etwas Müsli, Toast und Nougat; am Gaumen feines, persistentes Mousse, gut eingebundene Säure und filigrane Autolyse-Aromen

SERVIEREMPFEHLUNG Aperitif; zu kleinen Snacks, Garnelen im Kartoffelmantel

SERVIERTEMPERATUR 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT ca. 4 Jahre



Eine ganz besondere Schaumwein-Spezialität vom Kap ist der Sparkling vom Weingut Stellenrust, da er nach der méthode traditionnelle hergestellt wird, welche auch in der Champagne angewandt wird. Ausgefallen aber typisch südafrikanisch sind die Rebsorten des Stellenrust Clement de Lure MCC NV: Von den traditionellen Champagner-Rebsorten ist nur der Chardonnay geblieben, der für die hellen Frucht-Aromen in diesem Kap-Sparkling sorgt. Ihm zur Seite stehen der Südafrika-Star Chenin Blanc zwecks animierender Frische und Cabernet Franc für die bezaubernden Beeren-Noten des Schaumweins.

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.



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