

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



## Stellenrust Old Bush Chenin Blanc - 2020

Artikelnummer:	9475
Jahrgang:	2020
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.9 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2030
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's 5 Sterne  
WINEMAG SA 93 Punkte

**CHF 29.00**

inkl. MwSt CHF 2.07

### Vinifikation

Der Block 28 ist an den nordöstlichen Hängen aus zersetztem Granit angepflanzt. Der Einfluss von Wind und Sonne wird bei der Wahl der Ausrichtung oft übersehen. Die Morgensonne ermöglicht in der Regel eine langsamere Reifung bei niedrigeren Temperaturen und geringerer UV-Belastung, was zu eleganten Weinen mit lebendiger Säure und einem Hauch von Klasse führt. Da sich diese zersetzten Granithänge auf höher gelegenen Weinbergen befinden, werden die Trauben nicht so oft von Botrytis befallen. Es handelt sich um eine abgeschwächte Version des üblichen reichhaltigen Chenin Blanc von Stellenrust, die eher der Natur als dem Winzer treu ist. Die Trauben werden bei optimaler Reife von etwa 22 Oechsle geerntet, über Nacht auf der Haut belassen und der Saft dann in ältere 225-Liter-Fässer aus französischer Eiche abgefüllt. Das Alter der Fässer variiert zwischen 4 und 6 Jahren. Es geht nicht um die Eiche, sondern um die Textur, die diese alten Fässer dem Chenin Blanc verleihen. Eine spontane Gärung im Fass kann bis zu 5 Monate dauern, und die gesamte Reifezeit im Fass beträgt nicht mehr als 7 Monate.

### Charakter

In der Nase zeigen sich schöne reife gelbe Früchte, die von Limetten begleitet werden. Am Gaumen dominieren Aromen von Pfirsich und Apfel, unterstützt von einer erfrischende Säure.

## **Trinkempfehlung**

Dieses Chenin wird eine Reihe von Gerichten ergänzen: vom orangefarbenen Entenkönfit bis zum zitronengetränkten norwegischen Lachs auf einem Bett aus cremigem Spinat und Kartoffelpüree