

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Stellenrust "55" Chenin Blanc Barrel Fermented Magnum Flasche - 94 Tim Atkin - HAMMER DEAL - 2019

Artikelnummer:	10426
Jahrgang:	2019
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2021 - 2030
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
IWSC International Wine Challenge	95 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte

~~CHF 69.00~~

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.99

Vinifikation

Die Trauben für den Stellenrust 55 Barrel Fermented Chenin Blanc stammen von 55 Jahre alten Chenin Blanc-Reben, die auf den Hügeln der Bottelary Hills gedeihen, welche Teil der ältesten Weinroute Südafrikas sind. Der Saft der Trauben wurde mehrere Tage lang ohne die Zugabe von Enzymen ruhen gelassen. Danach wurde der Saft in eine spezielle Auswahl von Fässern umgefüllt und der natürlichen Fermentation überlassen. Die Fermentierung dauerte 8 Monate lang an, woraufhin der Wein einen weiteren Monat im Weintrub gelassen wurde. Der Wein reifte 9 Monate lang in Eichenfässern (90 % französische Eiche und 10% Ungarische Eiche).

Charakter

Der Stellenrust 55 Barrel Fermented Chenin Blanc ist ungemein komplex und strukturell anspruchsvoll mit Aromen von tropischen Früchten, Quitte, Bime und hefige Brioche. Am Gaumen zeigt er sich Körperreich und harmonisch, cremig und perfekt ausgewogen. Karamell- und Honignoten begleiten einem langanhaltenden, befriedigenden Abgang.

Trinkempfehlung

Versuchen Sie diesen Wein zu einer konfierten Ente mit Orangen oder zu einem Sous Vide gegartem Lachs mit Babyspinat und einer Mousseline aus blauen Kartoffeln.