

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Stellenrust "56" Chenin Blanc Barrel Fermented Magnum Flasche - 93 Falstaff - HAMMER DEAL - 2020

Artikelnummer:	10427
Jahrgang:	2020
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2022 - 2032
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	91 Punkte
Falstaff	93 Punkte

~~CHF 69.00~~

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.99

Vinifikation

Die Trauben für den Stellenrust 56 Barrel Fermented Chenin Blanc stammen von 56 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

Markant, komplex und strukturell anspruchsvoll. Im Bouquet mischt sich Brioche, Quitte und Birne. Am Gaumen cremige Dichte und Fülle, seidig in der Textur, anspruchsvoll. Das Säuregerüst sorgt für Harmonie und ergänzt wunderbar die Karamell-, Honig- und Panna-Cotta-Noten. Das Holz ist perfekt ausbalanciert. Kraftvoll und verblüffend, komplex und ein wenig eigenständig.

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.