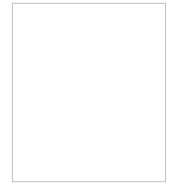


STELLENRUST PREMIUM CHENIN BLANC



Omschrijving:

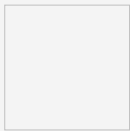
Druiven worden geoogst van wijngaarden die zijn geplant op ontbonden graniet en variëren in leeftijd, maar niet jonger dan 30 jaar en tot 44 jaar. In de kelder vindt er kort skin contact en natuurlijke bezinking in de tank. 16% wordt gefermenteerd in Franse eiken vaten van de 3e en 4e vulling en 84% in roestvrij staal, waarna beide porties 5 maanden op de gisdroesem worden bewaard voordat ze worden geblend. Fermentatie is een langzaam natuurlijk proces en het kan tot 3 maanden duren voordat fermentatie van wilde gisten is voltooid.

Proefnotitie:

Deze Chenin Blanc toont limoen en wat tropisch fruit in de neus met een minerale smaak van druivenfruit en peerdrop.

Wijn en spijs:

Deze Chenin Blanc is een goede begeleider van gerechten zoals gerookte kipsalade op een warme zomerdag of dun gesneden carpaccio geserveerd op een bedje van rucola met een dressing van citroen-olijfolie en zwarte peper.

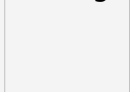


PRODUCENT

Stellenrust

We zijn gezegend dat bijna 11% van onze aanplant wordt geclassificeerd als oude wijnstokken (ouder dan 35 jaar) en het is prachtig om met zo'n groot deel van de oude wijnstokken te mogen en kunnen werken. Oude wijnstokken zijn net als oude mensen - ze hebben de rust in zichzelf gevonden. Wijn maken is onze passie en niet ons werk, het is toevallig mooi meegenomen dat het ook de rekeningen betaald.

Info logo



INFO

Productnummer	6883/25	Ei allergenen	Nee
Land	Zuid-Afrika	Melk allergenen	Nee
Gebied	Stellenbosch	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	3.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.94	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	6009824740158
		GTIN verpakking	6009824740509