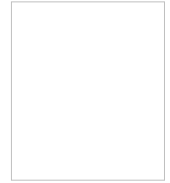


# STELLENRUST SECRETS & LIES CHENIN BLANC 2023



*"Remember it is the second year in a row that this wine has beaten all the Top Chenins in South Africa for the most contested award as the highest scoring Chenin blanc in the Platter wine guide with 97 points. This wine beats all the big names for the past two years!"*

**Chenin Blanc of the year in Platter's Wine Guide van 2025!  
Platter's Wine Guide 97/100 points  
Top 10 Chenin Blanc South Africa 2024 (1 of 3 wines Stellenrust won with)  
Tim Atkin MW 94 points**

De druiven voor deze wijn komen van een 41 jaar oude wijngaard op de Bottelary-boerderij van Stellenrust Deze wijngaard is uniek, omdat het de enige Chenin Blanc-wijngaard is die voornamelijk ochtendzon krijgt in plaats van middagzon. Dit perceel, aangeplant in 1983, ligt op de noordoostelijke hellingen van verweerd graniet. De invloed van wind en zon, en vooral de richting waarin de druiven worden geplant, speelt een grote rol in het karakter van de wijn.

Ochtendzon zorgt vaak voor een langzamere rijping bij lagere temperaturen en minder UV-straling. Dit resulteert in elegante wijnen met een levendige zuurgraad en een verfijnde, klassieke uitstraling. De opbrengst van deze wijngaard is laag, ongeveer 3 ton per hectare.

Door de hogere ligging van deze graniethellingen krijgen de druiven zelden last van Botrytis. Dit maakt de wijn een ingetogen versie van de rijkere Chenin Blanc-stijl die Stellenrust doorgaans produceert. Het is een wijn die dicht bij de natuur blijft dan bij de invloed van de wijnmaker. De druiven worden geoogst op optimale rijpheid en krijgen 's nachts schilcontact. Daarna wordt het sap overgebracht naar oudere Franse eikenhouten vaten van 225 liter, variërend in leeftijd van 4 tot 6 jaar. Het gaat niet om de invloed van het hout, maar om de textuur die deze oude vaten aan de Chenin Blanc geven.

Een spontane gisting met wilde gist in de vaten kan wel vijf maanden duren, met een totale rijping van maximaal zeven maanden. Tijdens deze periode verblijft de wijn op de fijne droesem in 100% Franse eikenhouten vaten. Het resultaat is een verfijnde Chenin Blanc met een unieke balans tussen elegantie, frisheid en subtiele complexiteit.

Deze wijn ruikt naar rijp geel fruit met een vleugje limoen. In de smaak komen perzik en appel naar voren, met een frisse zuurgraad die zorgt voor een mooie balans en een lichte, verfrissende afdronk.

Deze wijn is verfijnd maar toch vol van smaak en past goed bij veel verschillende gerechten. Omdat hij niet zwaar op hout is gerijpt, is hij een fijn, zeg gerust perfect alternatief voor Sauvignon Blanc in de zomer. De frisse zuurgraad en medium body maken hem ook lekker bij gerechten zoals foie gras of eend.





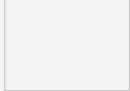
## PRODUCENT

---

### 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	6898/23	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	6009804274093
		GTIN verpakking	16009804274090