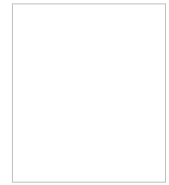


# STELLENRUST STELL PINOTAGE / SHIRAZ



## Druivenras/vinificatie

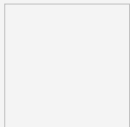
Het maken van deze wijn begint met een koude schilweking van minimaal drie dagen. Daarna vindt de alcoholische vergisting plaats, waarbij de schillen nog minimaal 4 dagen in contact blijven met het sap. Tenslotte rijpt de wijn gedurende 8 maanden op gebruikt Frans eikenhout. Deze wijn bestaat uit 47% Pinotage, 42% Shiraz en 11% Cinsault.

## Proefnotitie

De geur van frambozen en een vleugje zwarte peper komt je tegemoet. De wijn is zacht en rijp van smaak, met elegante tannines en een lange afdronk.

## Wijn/spijs

Pinotage en rijke gerechten gaan hand in hand. Probeer het eens met een gegrilde lamsrack met munt en doperwt, stoof van wild zwijn of met gebakken paddenstoelen.

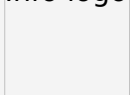


## PRODUCENT

### 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	6896/23	Ei allergenen	Nee
Land	Zuid-Afrika	Melk allergenen	Nee
Gebied	Stellenbosch	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	14	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	3.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.94	Type sluiting	Stelvin
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	6009824740257
		GTIN verpakking	6009824740745