

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### STELLENRUST PREMIUM CHENIN BLANC

#### Algemene informatie

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 / 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.



## STEEBERG STATELY CABERNET / SHIRAZ

### Druivenras/vinificatie

Het deel Cabernet Sauvignon voor de Stately is afkomstig uit de Darling Hills en de Shiraz uit Constantia. Elke variëteit wordt gedurende 14 dagen afzonderlijk op de schil gefermenteerd. Drie keer per dag wordt de pulp overgepompt om kleur en tannine te extraheren. Na fermentatie worden de wijnen in kleine Franse eikenhouten vaten bewaard. De malolactische gisting vindt plaats in vat en de wijn heeft 15 maanden gerijpt.

### Proefnotitie

De kleur van onze Stately-wijn is zwartrood met een lichte granaatrode rand. De neus verleidt met zoete kersen, tabak en vanille met een bloemige ondertoon. De wijn heeft een medium body, met een zijdezachte textuur en diepte met een elegante tanninestructuur. Bloemen, pruimen, aardbeien en gemalen kruiden blijven lang na de laatste slok in de mond hangen.

### Wijn / spijs

Deze wijn past goed bij rundvlees, lam en gevogelte.