

'Stellenbosch Manor' Barrel Fermented Chenin Blanc 2019 Stellenrust Wine Estate



Ein phantastischer Chenin Blanc vom Kap. Und das zu einem Preis, der Jubelstürme nach sich zieht. Kurz vom Holz geküsst, trifft hier cremiger Schmelz auf saftige Frucht. Ein Best Buy vom Feinsten.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Stellenrust Wine Estate
Region	Stellenbosch
Rebsorte(n)	Chenin Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 94P

Stellenrust Wine Estate kann man mit Fug und Recht als eines der mutigsten und innovativsten Weingüter am Kap charakterisieren. Hier beherrscht man nicht nur die Klassiker der Region, sondern sorgt mit handverlesenen Editionen für Aufsehen in der Weinwelt. Ein ganz besonderes Händchen besitzt man für die ursprünglich von der Loire stammende Rebsorte Chenin Blanc, was nicht wirklich überrascht, denn wenn es eine zweite Weinbaunation gibt, die in der Lage ist, große Weine aus Chenin Blanc zu vinifizieren, dann ist das Südafrika. 'Stellenbosch Manor' ist eine Sonderedition, die nur in manchen Jahren lanciert wird. Doch die hat es in sich. Kraftvoll, tief und elegant präsentiert sich dieser Chenin!

Tasting Note

Die in brillantem Gold schimmernde 2019er-Edition des 'Stellenbosch Manor' Barrel Fermented Chenin Blanc begeistert vom ersten Moment an mit einem üppigen Bouquet aus

reifer Ananas, Grapefruits und kandierten Zitronenscheiben, frisch geschnittenem Apfel, Quitten und saftigen Nektarinen. Die Frucht wird ergänzt durch einen wenig Kardamom und die für Chenin Blanc typischen Noten von Honig und Bienenwachs sowie ein wenig Vanille und Toffee vom Holz Ausbau. Am Gaumen ist der Wein lebendig und frisch, gleichzeitig hat der Ausbau im Holz zur Folge, dass sich der Chenin Blanc cremig und elegant anfühlt. Im Finale wartet der 'Stellenbosch Manor' mit einer angenehmen mineralisch vibrierenden Note auf. Das ist ein exzellenter Fang in dieser Preisklasse!

Passt zu

kräftigem Fisch und würzigem Geflügel mit cremigen, gerne auch mit Kokos verfeinerten Saucen.

Weingut

Stellenrust Wine Estate liegt nur zehn Kilometer südlich von Stellenbosch, im Herzen des südafrikanischen Weinbaus und stieg seit seiner Gründung 1928 mit 400 Hektar Land, davon 200 Hektar unter Reben, zu einem der größten Weingüter in Familienbesitz auf. Im Jahr 2005 traten die Brüder Dr. Tertius Boshoff und Kobie van der Westhuizen an die Spitze des Unternehmens und leiteten nicht nur eine Qualitäts-Offensive ein, sondern beteiligten auch die 70 Arbeiterfamilien als Mehrheitsaktionäre an 100 Hektar Farmland, die sie als eigene Parzelle bewirtschafteten, ernten und ausbauen. So initialisierte man eines der besten und erfolgreichsten 'black empowerment projects' auf dem ganzen Kontinent. Dazu wurde der Weinbau auf Nachhaltigkeit umgestellt und man schaffte es, das Fair-Trade-Siegel zu erhalten.

Das Portfolio ist typisch für ein Neue-Welt-Weingut pyramidal aufgebaut, fängt bei der Stellenrust Kleine Rust Cellar Selection an, geht über die Premium Range, zur Super Premium Range und Ultra Premium Range. Auch der Rebsortenspiegel ist typisch südafrikanisch mit überwiegend französischen Rebsorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Cinsaut, Merlot, Sauvignon Blanc und Shiraz, wobei Südafrikas eigenste Rebsorte Pinotage natürlich nicht fehlen darf. Das Weingut gilt als eines der zuverlässigsten am Kap und hat sich für seine teilweise originellen Weine einen guten Ruf erarbeitet. Robert Parker's Wine Advocate schreibt dazu: "Stellenrust produce a decent if unexceptional range of wines." Unbedingt im Auge behalten.

Vinifikation

Stellenrust Chenin Blanc Barrel Fermented 'Stellenbosch Manor' 2019 ist aus 100 % Chenin Blanc der W.O. Stellenbosch vinifiziert und stammt von verschiedenen Weinbergen an den Hängen der Bottelary Hills mit stark eisenhaltigem Terroir. Alle Rebstöcke werden in der Bush-Wine-Erziehung kultiviert, was ein spezielles Mikroklima erzeugt und zu starke Sonnenbestrahlung vermeidet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, dann sanft gepresst und bis zum endgültigen Finish neun Monate in Barrriques fermentiert und ausgebaut, wobei der Wein die ganze Zeit auf der Feinhefe verblieb.