



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## The Apprentice White Cinsault Stellenbosch

Artikel-Nr: 161370 – STRENG LIMITIERT

ANBAUGEBIET Südafrika / Stellenbosch

REBSORTE(N) Cinsault Blanc

ERZEUGER Stellenrust

**AUSBAU** Die Trauben stammen von 1964 gepflanzten Stöcken in den Bottelary Hills. Sorgfältig von Hand gepflückt und schonend gepresst wird der Wein in kleinen Eichenfässern mit Wildhefen fermentiert und dort neun Monate Sur Lie gelagert. Anschließend geht es ungeschönt und ungefiltert in die Flasche.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** In der Nase liegt ein feiner Duft von zarten weißen Blüten. Am Gaumen präsentiert er sich angenehm rund mit blumigen Aromen und Noten gelber Früchte. Insgesamt ist es ein Wein von einnehmender Eleganz.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Ideal zu Vorspeisen wie Ziegenkäse-Crostini, aber auch zu gegrilltem Thunfisch, asiatischer Küche oder zu weißem Fleisch oder Fisch

SERVIERTEMPERATUR 8 – 10 °C



Artisan Rare Wines. Auf das Wesentliche reduziert.

Reduzierung ist im Weinbau oft der Schlüssel zur Qualität. Doch manchmal können zu enge Grenzen auch hemmend sein und Kreativität abschnüren. Tertius Boshoff mag keine Beschränkungen, sein Blick muss wandern – über den Tellerrand und zurück zum Wesentlichen. Er drückt es so aus: „Zu Anbeginn wurden die besten

Weine von normalen Handwerkern hergestellt, die in den Wald gingen und wilde Beeren pflückten. Warum denken wir heute so kompliziert?“ Inspiriert von dieser Ursprünglichkeit hob er seine Artisan RARE Wines aus der Taufe.

Die Trauben für seinen **Apprentice White Cinsault** stammen von 1964 gepflanzten Stöcken in den Bottelary Hills.

Aus dem Piekernierskloof im Swartland stammen einige der besten Grenache-Weine Südafrikas. Ein gutes Omen für den **Phantom Grenache**, dessen Rebgut von einem der ältesten Weinberge der Region stammen.

Von beiden Weinen wurde jeweils nur ein Barrique-Fass vinifiziert.

