STELLAR WINERY

ORGANIC WINE CELLAR

NUUS VRYSTELLING

Februarie 2007

Dudley Wilson	-	**Wynmaker**
Sel	-	082 786 6336
e-pos	-	dudley@stellarorganics.com
Leé Griffin	-	**Bemarking**
Tel	-	021 979 1441
Sel	-	082 900 8989
E-pos	-	lee@stellarorganics.com
E-pos	-	info@stellarorganics.com
Webtuiste	-	www.stellarorganics.com

‘n Hemelse ervaring – hier op aarde!

As jy ‘n buitengewone wynervaring soek, moet jy beslis nie Stellar Winery se jongste vrystelling misloop nie. Dié verruklike Stellar wyn, *Heaven on Earth*, is pas bekend gestel.

Hierdie natuurlike soetwyn is eers net uitgevoer, maar is nou ook in beperkte hoeveelhede op die plaaslike mark beskikbaar.

Heaven on Earth word volgens die *Vin de Paille*- of strooiwyn-styl berei. Letterlik vertaal beteken dit “wyn van strooi”. Die druiwe waarvan dié natuurlike soetwyn gemaak word, word volgens die tradisionele metode binneshuis op strooimatte geplaas en vir etlike weke of maande daar gehou om droog te word. Die gedroogte druiwe (rosyntjies) word gepars en die stroop wat afloop, word gegis om só wyn te word. Die finale produk bevat tussen 10 en 20 persent ressuiker. Wat volheid en soetheid betref, is die wyn soortgelyk aan dié van Sauternes of Yswyn en bevat dit eksotiese perske- en appelkoosgeure. Soortgelyke wyne word tradisioneel in die Franse gebiede Hermitage, Elsas en die Jura geproduseer.

“Wanneer ons *Heaven on Earth* maak, gebruik ons Muscat d’ Alexandrie-, oftewel Hanepoot-druiwe, wat bestand is teen aanslae van die son. Vanweë ons droë klimaat en ook direkte sonblootstelling, kan die droogmaakproses net twee weke duur. Ons pluk die druiwe teen die normale rypheidsgraad; nie te ryp soos vir Late Harvest nie. Só word die natuurlike suurinhoud behou. Gewoonlik neem die suurinhoud af wanneer die druiwe ryper word,” sê Dudley Wilson, Stellar se wynmaker.

“Ons kombineer die Suid-Afrikaanse son met ryp Muscat d’ Alexandrie-druiwe bo-op ‘n organiese Rooibostee-bed om só hierdie heerlike wyn te skep,” sê hy. Die druiwe absorbeer van die Rooibosgeure. Dit verseker dat die nektar ‘n lekker versnit van ryp Muskaat, inheemse Rooibos-geure en oop blou lug is. Hierdie wyn met sy kenmerkende heuning- en appelkoos-geure is werklik trots Suid-Afrikaans en perfek vir enige geleentheid.

Die hoë suikerinhoud van *Heaven on Earth* kom van die droogmaakproses. Hoewel hierdie wyne dikwels in dieselfde klasse as edel laatoes geproe word, is daar geen invloed van die botritis cinerea fungi nie. Daarom het die nuwe wyn ‘n ligter kleur en skoner geur. Die Stellar *Heaven on Earth* is ongefortifiseer. Die alkohol ontstaan vanweë natuurlike gisting. (Gefortifiseerde wyne soos Jerepigo en Muskadel word gewoonlik van baie ryp druiwe gemaak. Alkohol word dan by die sap gevoeg.)

“Die *Heaven On Earth* wyn ondergaan ‘n stadige, lang gistingsproses want die hoë suikerinhoud plaas druk op die gisselle. Die gis doen sy werk totdat die kombinasie van alkohol en suiker die oorhand kry. “Die wyn het vars vrugtegeure juis omdat dit nie in hout verouder word nie,” sê Wilson.

Heaven on Earth het ‘n alkoholinhoud van net 12,39 persent per volume, daarom is dit die ideale somer-aptytwekker. Bedien dit gerus op gebreekte ys. Hierdie veelsydige wyn kan ook as ‘n dessertwyn voorgesit word; verkoel of teen kamertemperatuur. Stellar se *Heaven on Earth* is ‘n elegante metgesel vir ‘n tradisionele kaasbord en kan dus in plaas van port bedien word. As jy ‘n dekadente versnapering wil maak, sprinkel *Heaven on Earth* oor vanieljeroomys of ‘n vrugtenagereg. Of voeg ‘n skeutjie by Brut-vonkelwyn vir ‘n verfrissende, eiesoortige aperitief. Kleinhandelprys: R57 (375 ml).

EINDE

Uitgereik vir Stellar Winery deur Errieda du Toit PR

Kontak:	-	Ian du Toit
Tel:	-	021 913 2248
Sel:	-	082 547 6153
E-pos:	-	ian@edtpr.co.za