STELLAR WINERY

ORGANIC WINE CELLAR

NUUS VRYSTELLING

Oktober 2005

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

Organiese wyn onder voorstes met Veritas Goud vir Stellar

Sonder om etiese waardes of gehalte in te boet - die toekenning van ’n gesogte goue medalje vir hul Sensory Collection Organic Cabernet Sauvignon 2003 by die Veritas Toekennings het ’n nuwe standaard vir Stellar Winery daargestel. ’n Onbetwisbare bewys dat organies bereide wyn met die beste wyne in die land kan meeding.

Stellar is die enigste organiese wyn onder die tien Cabernet Sauvignons wat goud ontvang het in hierdie elite kategorie.

“Ons is verheug met die toekenning, aangesien die Sensory Collection ons vlagskip-reeks is,” het wynmaker Dudley Wilson gesê. “Om goud huis toe te bring bewys dat volgehoue organiese wynpraktyke uiters lewensvatbaar is ten opsigte van gehalte.”

Stellar het ook twee silwer medaljes losgeslaan vir die Sensory Collection Pinotage 2003 en Organic Colombard/Sauvignon Blanc 2005. Die Sensory Collection Merlot 2003 en die Live-a-Little Rosé het albei brons toekennings ontvang.

Stellar, wat in Trawal, Namakwaland geleë is, is ’n gesamentlike onderneming tussen vier boere en die kelder en maak gebruik van ’n semi-droogte klimaat, ongeëwenaarde verkoelingskapasiteit en uitgebreide ingenieursvaardighede in die kelder om moderne organiese wyne te produseer.

’n Deel van die wenresep is die kelder se onbuigbare verbintenis tot regverdige arbeidspraktyke en sosiale en ekonomiese opheffing. Stellar was ook die eerste organiese wynkelder ter wêreld om die internasionale Fairtrade-akkreditasie te ontvang.

Die druiwe wat vir die bekroonde Sensory Collection Cabernet gebruik is, is afkomstig van twee plase, een in Trawal en die ander in Vredendal. Beide wingerde gee relatief lae opbrengste met klein trossies en klein bessies. Om die beste houtstyl te bepaal, is die beste versnit van die verskeie Cabernet-tenks gebruik om nuwe vate van Toneleria Naçional te vul. Die beste uit hierdie houtvate is gebruik vir die Sensory Collection. Hierdie is ’n Cabernet met uitmuntende vrugtigheid van suiwer swartbessie met ’n vrolike sweempie van aarbeie. Die vrugtegeure is in perfekte balans met die speseryagtigheid van tabak, kaneel en vanielje. Hierbenewens onderstreep die tipese groenpeper-geur met ’n tikkie gras daarby die identiteit van die wyn.

In die mond word twee dinamiese, mededingende karakters waargeneem, ’n sterk mineraalagtigheid en die sag-werkende tanniene. Saam-saam skep hulle ’n intense en ten volle gestruktureerde sensasie in die mond. Voortdurende vermenging met suurstof gee kompleksiteit aan die wyn en verdring geleidelik die jeugdigheid, wat waargeneem kan word deur ’n fris en lewensverlengende suur op die nasmaak.

Stellar Wynkelder word onderskryf deur die hoogs gerespekteerde SKAL International, die Nederlandse Raad voor Accreditatie (RvA), vir sy navolging van die uiters streng organiese produksiemetodes. Stellar Organic Wynkelder se Sertifikaat van Akkreditasie is: C412.

EINDE

Uitgereik namens Stellar Wynkelder deur Errieda du Toit PR.

Kontak	-	Ian du Toit
Tel	-	+27 21 913 2248
Sel	-	082 547 6153
E-pos	-	ian@edtpr.co.za