



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Stark-Condé Organic Field Blend 2022

Stark-Condé



Stark-Condé



Pris 199 kr

nr 5575901 - 750 ml

Ursprung Jonkershoek Valley Stellenbosch

Druvor Roussanne 54%, Chenin Blanc 30%, Verdelho 9%, Viognier 7%

Alk. halt 13% **Totalsyra** 5,6 **Restsocker** 2,7

Information Druvorna kommer från vingården Jan Lui's Field, döpt efter en tidigare ägare, på den egna egendomen Oude Nektar Farm. Det är en av de äldsta vingårdarna i Stellenbosch där det odlats vin i mer än 350 år. Vingårdarna ligger på 200 meter över havet. Tanken med druvblenden var att hitta en perfekt balans mellan rikedom och texturen från Roussanne och Viognier med frukten och syran från Chenin och Verdelho.

Karaktär Stark-Condé Field Blend är ett smakrikt vitt vin med toner av stenfrukt, viss kryddighet och fat.

Lagring 90% av vinet har jäst på neutrala fat, varav 5% ny ek. Resterande har jäst i betongägg. Vinet lagrades i fat och tankar i åtta månader på jästfällning.

Om producenten

Stark-Condé är ett familjedrivet vineri som gör premiumviner med traditionella metoder. Egendomen är spektakulär och drar till sig många besökare. Vingårdarna ligger idealiskt för odling och sköts noggrant, druvorna selekteras för hand, jäsning sker i små partier och lagras optimalt med stort tålamod.

Hans som är uppvuxen i Stellenbosch lämnade Sydafrika på 60-talet för att studera på universitet i Japan. Där träffade han Midori och de bosatte sig i Tokyo där de stannade i 25 år och fick tre döttrar.

Drömmen fanns att återvända till Stellenbosch och 1989 köpte Hans och Midori gården "Oude Nektar", 240 hektar i Jonkershoek. Tillsammans med ena dottern och hennes man José lanserade de Stark-Condé Wines. Stark är efternamnet på Hans mamma som ursprungligen bosatte sig i regionen, vars kreativa ande förblir en inspiration än idag. Condé är en hyllning till Josés far, kuban som emigrerade till USA och vars hårda arbete och självförtroende är en vägledning för kommande generationer. José Conde är ansvarig i källaren och Rüdger van Wyk vinmakare.