

## Stark-Condé Field Blend White Organic 2024



<b>Varietal:</b>	44% Roussanne, 32% Chenin Blanc, 16% Verdelho, 8% Viognier.
<b>Origin:</b>	Stellenbosch, Zuid-Afrika.
<b>Vinification:</b>	This wine is characterized by a "co-fermentation" approach, where different grape varieties from a single block are processed together rather than blended after fermentation. Grapes are grown in the Jan Lui's Field vineyard, a unique site with diverse soil types. In 2024, most grapes were harvested in multiple passes to ensure optimal ripeness for each variety. After picking, the grapes are pressed and fermented together. This method is intended to find a natural balance between the richness of the Roussanne/Viognier and the acidity of the Chenin Blanc/Verdelho. The juice is barrel fermented primarily in neutral French oak to minimize wood influence. For the 2024 vintage, only about 5% new oak was used. The wine is aged for 9 months in a combination of barrels and tanks. During this period, regular lees stirring is performed to enhance texture and mouthfeel. The wine undergoes only light fining and is bottled with minimal filtration.
<b>Tasting notes:</b>	<p>Nose: Delicate floral perfume with notes of peach, honeysuckle, lemon zest, and hints of almond and ginger.</p> <p>Taste: Apricot, pear, nectarine cream, and a long finish with a subtle mineral/saline edge.</p> <p>Well-structured body with balanced acidity and a creamy texture.</p>
<b>Aging potential:</b>	5-6 years.
<b>Accolades:</b>	John Platter's SA wine guide'24: 5* 95 points.
<b>Food Pairing:</b>	Due to the complex profile - featuring stone fruit, citrus, and a creamy, textured mouthfeel - makes it versatile for various food pairings. This wine will go well with seafood and fish, poultry, aromatic and spicy curries, vegetable-forward dishes and soft cheeses.

## Stark-Condé Field Blend White Organic 2024

<b>Variëteit:</b>	44% Roussanne, 32% Chenin Blanc, 16% Verdelho, 8% Viognier.
<b>Oorsprong:</b>	Stellenbosch, Zuid-Afrika.
<b>Vinificatie:</b>	Deze wijn wordt gekenmerkt door een "co-fermentatie"-aanpak, waarbij verschillende druivensoorten uit één enkel perceel samen worden verwerkt in plaats van na de gisting te worden gemengd. De druiven worden geteeld in de wijngaard Jan Lui's Field, een unieke locatie met diverse bodemsoorten. In 2024 werd het grootste deel van de druiven in meerdere fasen geoogst om voor elke variëteit een optimale rijpheid te garanderen. Na het plukken worden de druiven samen geperst en gefermenteerd. Deze methode is bedoeld om een natuurlijk evenwicht te vinden tussen de rijkdom van de Roussanne/Viognier en de zuurgraad van de Chenin Blanc/Verdelho. Het sap wordt voornamelijk in neutraal Frans eikenhout gefermenteerd om de invloed van het hout tot een minimum te beperken. Voor de oogst van 2024 werd slechts ongeveer 5% nieuw eikenhout gebruikt. De wijn rijpt 9 maanden in een combinatie van vaten en tanks. Gedurende deze periode wordt de wijn regelmatig op de gistresten geroerd om de textuur en het mondgevoel te verbeteren. De wijn ondergaat slechts een lichte klaring en wordt gebotteld met minimale filtratie.
<b>Proefnotities:</b>	<p>Neus: Een subtiel bloemig bouquet met tonen van perzik, kamperfoelie en Citroenschil, en een vleugje amandel en gember.</p> <p>Smaak: Abrikoos, peer, nectarine en een lange afdrank met een subtiele minerale en ziltige toets.</p> <p>Een goed gestructureerde wijn met een evenwichtige zuurgraad en een romige textuur.</p>
<b>Verouderingspotentieel:</b>	5-6 jaar.
<b>Onderscheidingen:</b>	John Platter's Zuid-Afrikaanse wijngids: 5* 95 punten – oogstjaar 2024,
<b>Past goed bij:</b>	Door zijn complexe profiel – met tonen van steenfruit, citrus en een romig, vol mondgevoel – is deze wijn veelzijdig en past hij bij diverse gerechten. Deze wijn past uitstekend bij zeevruchten en vis, gevogelte, aromatische en pittige curry's, groentegerechten en zachte kazen.