De Trafford, Cabernet Sauvignon 2019

Beschrijving

Karakteristieken: Deze cabernet sauvignon komt van vier percelen: twee op de eigen Mont Fleur-wijngaard op 393 m hoogte en twee bij de buren van Keermont, op verweerd graniet (Hutton). Er wordt soms een klein beetje merlot en petit verdot toegevoegd. Na de spontane gisting rijpt de wijn 22 à 23 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 30 à 35% nieuw. Diep, jeugdig robijnrood. Een heldere neus van rode bessen, cassis, kruiden en fynbos, typisch voor de hogere Helderberghellingen. Intens, maar fijn en complex. In de mond elegant en vol, met een fluwelen textuur, rode bessen, fruitcake en hartige tonen, gevolgd door een lange, droge afdronk. Op zijn best na 8 tot 20 jaar.

Food Pairing: Serveer aan 18° bij geroosterd rood vlees; de wijnmaker zelf suggereert een lamsbout met wilde rozemarijn van de BBQ.

Regio: Stellenbosch, gesticht in 1679, is na Kaapstad de oudste stad van Zuid-Afrika en het historische hart van de Kaapse wijnbouw. De Helderberg is de berg van Stellenbosch die het dichtst bij de zee ligt; de bries van False Bay en de hoogte houden de wijngaarden er relatief koel. De bodems bestaan vooral uit verweerd graniet (Hutton) en ijzerhoudende 'koffieklip'. Het gebied is vooral bekend om zijn cabernet sauvignon, Bordeaux-blends en syrah.

Het wijndomein: De Trafford ligt op de boerderij Mont Fleur, helemaal aan het einde van de Blaauwklippen-vallei, in een kloof tussen de Stellenbosch Mountain en de Helderberg. David Traffords ouders kochten het land in 1976; na een experimentele aanplant in 1983 en enkele 'leerjaren', met onder meer een oogst in Saint-Émilion, volgde in 1992 de eerste commerciële oogst. David studeerde architectuur en werkte tot 1994 voltijds als architect; als wijnmaker is hij grotendeels autodidact. Samen met zijn vrouw Rita, kok en kunstenares wier schilderijen de chenin-etiketten sieren, maakt hij er zo'n 40.000 flessen per jaar. De kleine wijngaard rond de kelder ligt op 393 m hoogte, op diep rood verweerd graniet (Hutton) met wat klei; daarnaast werkt De Trafford met de buren van Keermont en enkele percelen in de Helderberg en de Bottelary Hills. In de kelder wordt spontaan vergist met inheemse gisten, in open kuipen met pigeage; er wordt geperst in een mandpers, de malolactische gisting gebeurt op vat en de rode wijnen worden zonder klaring of filtratie met de hand gebotteld. David is sinds 2000 lid van de Cape Winemakers Guild, en de wijnen behoren tot de meest gelauwerde van Zuid-Afrika. In 1997 maakte De Trafford ook de eerste Straw Wine van het land.

Bewaartijd	10-15 jaar
Domein:	De Trafford
Land:	Zuid-Afrika
Regio:	Stellenbosch
Appellatie:	Stellenbosch
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Cabernet Sauvignon