De Trafford, Merlot 2019

Beschrijving

Karakteristieken: De Trafford maakt sinds 1992 elk jaar een merlot, die pas na ongeveer vijf jaar op de markt komt. De druiven komen deels van de eigen Mont Fleur-wijngaard op verweerd graniet en deels van de buren van Keermont, met meer klei. In sommige jaren wordt een beetje cabernet franc toegevoegd voor het evenwicht. Na een spontane gisting rijpt de wijn ongeveer 19 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 30 à 35% nieuw. Diep robijnrood. In de neus een kruidige compote van donkere kersen, rode bessen, braam, pruimen, kruidnagel en viooltjes. De smaak is vol fruit van kersen en bosvruchten, met een lichte kruidigheid, fluwelen tannines en een lange afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij rood vlees, lamsfilet met groentjes, pasta's uit de oven of, na enkele jaren rijping, bij kaas.

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.

Meer info op www.detrafford.co.za

Bewaartijd	10-12 jaar
Domein:	De Trafford
Land:	Zuid-Afrika
Regio:	Stellenbosch
Appellatie:	Stellenbosch
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Merlot

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**