De Trafford, Blue Print Syrah 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Blueprint ('blauwdruk') verwijst naar het grondplan van de wijnmakerij op het etiket, een knipoog naar Davids carrière als architect. Deze monocépage syrah komt grotendeels van de buren van Keermont, op verweerd graniet, aangevuld met een deel syrah van de eigen 393-wijngaard. Zo'n 10 à 15% van de druiven wordt als volledige trossen vergist, waarna de wijn ongeveer 20 maanden rijpt op oude vaten van 225 liter, zonder nieuw hout: de tannines van de syrah zijn vrij zacht en hebben geen overdreven houtinvloed nodig. Diep paarsrood. De neus geurt naar pruim, donkere kers, bosbessen, witte peper, gerookt vlees en fynbos. In de mond vol en rijk zonder te overdrijven, met stevige maar fijne tannines. Kan jong gedronken worden, maar ook meer dan tien jaar rijpen.

Food Pairing: Serveer aan 16 à 17° bij gerookte spareribs, buikspek, een lamsbout met wilde rozemarijn van de BBQ of geroosterd rood vlees.

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	8-10 jaar
Domein:	De Trafford
Land:	Zuid-Afrika
Regio:	Stellenbosch
Appellatie:	Stellenbosch
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Syrah

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