De Trafford, Cabernet Franc 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Deze monocépage cabernet franc wordt enkel in geschikte jaren gemaakt. De druiven komen van de buren van Keermont, op de zuidwesthelling van de Stellenbosch Mountain op zo'n 380 m hoogte, op kleihoudend verweerd graniet, aangevuld met wat druiven van de eigen 393-wijngaard. De wijn rijpt 17 à 19 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 35% nieuw. Er worden slechts enkele honderden flessen van gemaakt. Diep robijnrood. De neus geurt naar rode bessen, wilde kruiden, kaneel, kruidnagel, fynbos en cederhout. In de mond fris en lang, met een stoffige, droge afdronk. De Cabernet Franc 2015 werd uitgeroepen tot Platter's Cabernet Franc of the Year.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij gegrilde lamsribben, gepaneerd kalfs- of varkensvlees of een kaasschotel.

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

Regio:	Stellenbosch
Druivenras(sen):	Cabernet Franc