De Trafford, Drawing Board 2019

Beschrijving

Karakteristieken: Voor deze Bordeaux-blend van 36% cabernet franc, 32% cabernet sauvignon en 32% merlot werden de beste vaten geselecteerd van de eigen Mont Fleur-wijngaard, hoog op de oostelijke hellingen van de Helderberg, op diep rood verweerd graniet (Hutton). De stokken staan dicht op elkaar (5.000 per ha), waardoor elke stok niet veel meer dan 1 kg druiven geeft. De druiven worden met de hand geplukt, volledig ontsteeld en voorzichtig geplet, rechtstreeks in open gistkuipen. De spontane gisting met inheemse gisten gebeurt bij maximaal 30 °C, waarna de wijn ongeveer 14 dagen op de schillen blijft, met 1 à 4 keer per dag pigeage. Na een enkele persing in een traditionele mandpers maakt de wijn zijn malolactische gisting door op vat. Het eerste jaar rijpt hij op nieuwe Franse eiken vaten van 225 liter; daarna wordt hij geassembleerd en rijpt hij nog ruim een jaar op een oud vat van 700 liter. Diep robijnrood. De neus geurt naar sigarenkistje, cassis en cederhout. In de mond weelderig, met verfijnde tannines en een lange afdronk. Te drinken tot 2035.

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.

Meer info op www.detrafford.co.za

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

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