

# De Trafford Cabernet Sauvignon

# ROBU<sup>2</sup>ST

W I J N I M P O R T

**Producent:** De Trafford

**Druivenras(sen):** Cabernet Sauvignon

**Streek & Land:** West-Kaap, Stellenbosch, Zuid Afrika

**Karakter:** Rijke volle rode wijn met een krachtige neus van zwarte bessen, tabak, cederhout en vanille. Volle rijke smaak met een rijke fruitstructuur, goede vulling en een lange droge afdronk met rijpe tannines. Een wijn vol energie met een waanzinnig rijpingspotentieel van 10 tot 25 jaar.

**Wijnbereiding:** De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van verschillende percelen van de Helderberg, de leeftijd van de ranken varieert van 7 tot 24 jaar oud. Het terroir van de verschillende percelen varieert van graniet, grind en kleibodems met veel ijzer. Na de vergisting wordt de wijn overgebracht naar eiken houten vaten waarvan jaarlijks 1/3 wordt vernieuwd. De wijn blijft hier zo'n 23 maanden. Om de paar maanden wordt de wijn overgeheveld om het rijpingsproces te bevorderen en de wijn geleidelijk stabiel te maken. Deze wijn wordt na rijping ongefilterd gebotteld.

**Producent & gebied:** In het rustige gebied boven Stellenbosch (richting Somerset-West) Zuid-Afrika, begonnen architect David Trafford en zijn vrouw Rita in 1992 met De Trafford Wines. Ze wilden rode wijnen maken die uniek zijn en lang meegaan, zonder te veel te veranderen tijdens het proces.

Hun wijngaarden zijn klein, slechts 5 hectare groot, en liggen hoog tussen de bergen. Daar groeien druiven zoals syrah, cabernet sauvignon en merlot. Ze halen ook druiven van andere wijngaarden in de buurt.

David houdt van natuurlijke wijnbereiding, hij gebruikt geen kunstmatige gist om de fermentatie te starten en vermijdt chemicaliën. In plaats daarvan vertrouwt hij op de natuur en helpt hij met natuurlijke methoden, zoals het inzetten van beestjes tegen insecten.

Ze maken elk jaar maar een kleine hoeveelheid wijn, zo'n 3500 dozen. Alles wordt met de hand gedaan, van het kiezen van de druiven tot het bottelen. Zo weten ze zeker dat elke fles met veel zorg is gemaakt.

Het resultaat zijn wijnen zoals de De Trafford Syrah 393 en De Trafford Elevation 393, die bekend staan om hun kwaliteit en smaak. De naam van deze wijnen verwijst naar de hoogte van de wijngaard en laat zien hoe toegewijd de familie Trafford is aan het maken van goede wijn.

**Wijn & Spijs:** Bij rood vlees, kalfs- lamsvlees, wild, stoofgerechten, pittige, harde en blauwschimmelkazen

**Overige informatie:** David studeerde architectuur en heeft tot op de dag van vandaag nooit een opleiding tot wijnmaker gehad. Het lukte hem in 1984 om wijn te maken, met veel hulp van wijnmakers uit de omgeving. De wijn werd gedronken met vrienden en familie. De passie voor wijn bleef, maar een carrière in de architectuur lonkte en een mooie baan in Londen lag in het verschiet. Tijdens zijn verblijf in Engeland gebruikte hij de zomervakantie in 1989 om stage te lopen bij een wijngaard in Saint-Emilion, aan de andere kant van het kanaal. Hier werd de basis gelegd voor wat De Trafford Wines vandaag de dag is geworden.