

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



0.375 L

De Trafford Straw Wine - 2006

Artikelnummer:	1180
Jahrgang:	2006
Produzent:	De Trafford
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	37.5 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.22

Vinifikation

93 WS - 375ml Flasche. Honigtöne mit tropischer Frucht vermischt. Fleischig und dicht mit schönem Säure-Balance-Spiel. Konzentration gross geschrieben, mit schön integrierten Fasstönen. Die Chenin Blanc Trauben werden auf Netzen getrocknet.

Charakter

Strohwein - Straw Wine - vormals Vin du Paille genannt. Die Chenin Blanc Trauben werden auf Netzen getrocknet. Spezialität von David Trafford. Hochklassiger Süsswein mit 21 Monaten Fassausbau. In der 375ml Flasche. 226.8 Gramm Zucker pro Liter. Wie immer nur in Kleinstmengen erhältlich.

The grapes were picked at optimum ripeness and laid out on drying racks in 70% shade for 3 weeks. This allows the grapes to concentrate sugars, acids and flavours, before reharvesting in the cool mornings. Fermented with natural yeasts and matured for 21 months using mostly new 225 l oak barrels – 60% French and 40% American. Racked while in barrel to remove heavy sediment and lightly bentonite fined. 15% 2007 included. The VA of the 2007 portion was reduced by about 20%.