

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

De Trafford Blueprint Shiraz - 2016



Artikelnummer:	7503
Jahrgang:	2016
Produzent:	De Trafford
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Robert Parker	91 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte

~~CHF 35.00~~

CHF 28.00

inkl. MwSt CHF 2.00

Vinifikation

Ein schwieriger und herausfordernder Jahrgang. Der Winter begann spät, aber wir hatten genug Kälte, um im Frühjahr einen guten Austrieb zu gewährleisten. Wir hatten unterdurchschnittlichen Winterregen, aber einen guten normalen Frühling. Ein früher heißer Sommer mit mehreren Hitzewellen während der gesamten Saison bedeutete ein geringeres Wachstum und eine kleinere Ernte mit kleinen Beeren. Das wenige zusätzliche Wasser, das wir (früher als je zuvor) ausbringen konnten, trug viel dazu bei, die Qualität hoch zu halten. Die Ernte war die früheste, die wir je hatten und begann mehr als eine Woche früher als normal. Das heiße Wetter und besonders warme Abende bedeuteten, dass der Säuregehalt niedrig war und wir früher als gewöhnlich ernten mussten. Zum Glück kam Mitte Februar ein kühleres Wetter, was unsere späteren, meist roten Sorten erleichterte und ihnen zugute kam. Die Trauben wurden von Hand gelesen, kommissioniert, abgebeert und leicht zerquetscht. Die Gärung erfolgte spontan bei max. 30°C in offenen Gärbehältern mit regelmässigen Pump Overs. Es wurde der Freilaufsaft und der Saft von der ersten Pressung verwendet und für die malolaktische Gärung in Fässer überführt. Der Ausbau dauerte 20 Monate in gebrauchten Eichenholzfässern und der Wein wurde anschliessend am 15.11.2017 unfiltriert von Hand in Flaschen abgefüllt.

Charakter

Mitteltiefe, purpurrote Farbe. Lebhaftes, Brombeer- und pflaumenartiges Aroma mit Muskatnuss, Pfeffer, Fynbos (Kräuter) und leichten Eukalyptusnoten. Am Gaumen frisch und lebendig mit knackigen Tanninen und allen Aromen von Brombeeren und Gewürzen.

Trinkempfehlung

Ideal zu Spare-Ribs vom Braai oder einem langsam gebratenen Schweinebauch.