

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## De Trafford Shiraz 393 - Gereift - TOP SALE - 2016

Artikelnummer:	7464
Jahrgang:	2016
Produzent:	De Trafford
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	17 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
James Suckling	93 Punkte

~~CHF 69.00~~

**CHF 59.00**

inkl. MwSt CHF 4.42

### 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 wesentlich 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 üblich ernten mussten - unser niedrigster Alkoholgehalt seit 2004. Zum Glück kam Mitte Februar kühleres Wetter, wodurch die komplexen Aromen erhalten blieben. Eine strengere als die übliche grüne Ernte und unsere früheste Lese, um Säure und Frische in einer extremen Saison zu erhalten. Von Hand gelesen, abgebeert, sanft zerkleinert und anschliessend mit 10% ganze Trauben im offene Fermentern gegeben, bei 30°C spontan vergoren mit regelmässigen Push Downs über 14 Tage. Der Freilaufsaft und der Saft aus der ersten Pressung wurden zur malolaktischen Gärung überführt und anschliessend für 19 Monate in 40% neuen feinkörnigen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Der Syrah wurde am 07.11.2017 unfiltriert abgefüllt.

## **Charakter**

Helle tiefviolette / rote Farbe. Dichtes, reichhaltiges Bukett von mittelöstlich gewürztem Beerenkompott. Anklänge von Granatapfel, Kräuternoten (Fynbos) und etwas weißem Pfeffer. Köstliche, helle Beerenaromen und lebhaft Würze am Gaumen mit knackigem Tanninrückgrat und einem kalkhaltigen, trockenen Finale.

## **Trinkempfehlung**

Geniessen Sie diesen Wein zu einer marokanischen Lamm-Tagine oder zu kurzgebratenem Rehrücken mit Waldpilzstrudel.