

Cabernet Sauvignon 2017 De Trafford



Konsequente Handarbeit wird bei De Trafford ganz groß geschrieben. Das Ergebnis ist ein höchst lebendiger und vor innerer Spannung vibrierender Kap-Cab. Kein Wunder, dass man bei Platter's Wine Guide direkt 95 Punkte und 5 Sterne zückt!

Weintyp	Rotwein
Produzent	De Trafford
Region	Stellenbosch
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15 %
Reifepotenzial	bis 2035
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

5/5 Sterne Platter's Wine Guide

"Exceptional wine in standout vintage, 'similar to 2007' per David Trafford, 2017 intense & structured, savoury tapenade undertone to black fruit & morello cherry aromas & flavours, mineral finish." - Winnie Bowman

Bewertungen und Pressestimmen

Platter's Wine Guide über David Trafford

"A longtime proponent of minimum intervention, David Trafford, owner, winemaker and architect of this Stellenbosch Mountain venture (and pioneering co-owner of separately listed Sijnn), has embarked on a 'serious undertaking' in the vineyard to improve yields, quality and sustainability - the latter two being already aspects of De Trafford's international renown."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Es ist eine Geschichte wie aus einem Wein-Märchenbuch: Da will eine Familie in den 1970er-Jahren Wein in Stellenbosch machen, darf es aber zunächst nicht, weil es eine gesetzliche Beschränkung für kommerziellen Anbau gibt. Sie macht es trotzdem - allerdings nur für den privaten Gebrauch. Und in der Zwischenzeit bildet sich der Sohn der Familie in Frankreich fort, studiert dann aber sicherheitshalber in Kapstadt noch Architektur, um im Zweifelsfall seinen Lebensunterhalt auch ohne Wein verdienen zu können. Genau das hat David Trafford dann auch bis 1994 gemacht. Obwohl seine Familie da bereits schon zwei Jahre lang kommerziell Wein anbauen durfte. Doch dann hat es ihn doch gejackt. Er ging zurück zur Farm - und krepelte das Familienweingut erst einmal gehörig um. Nämlich hin zu mehr Qualität, zu naturnahem Weinbau, zu mehr Handarbeit und strenger Selektion.

David Trafford ist ohne Frage besessen von Details. Da bildet auch der Cabernet Sauvignon keine Ausnahme. Die Trauben von den 7 bis 23 Jahre alten Reben stammen aus vier unterschiedlichen Lagen, die einzig der Granitboden eint. Denn genau dieser sorgt dafür, dass der Charakter des Weins besonders markant und geradlinig ist - und ebenso lebendig wie komplex. Am Kap gehört David Trafford zu den großen Stars der Weinmaker-Szene. Dieser Cab vom Kap ist der beste Beweis! Denn immerhin erhielt die 2017er-Edition nicht nur 95 Punkte vom Südafrika-Weinguide Nummer 1, Platter's. Sondern dieser spendierte dem Wein auch direkt die vollen 5 Sterne. Besser geht's nicht. Vor allem nicht zu diesem phänomenalen Preis!

Tasting Note

Ein mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen prägt die Optik des Weins. In der Nase unterstreichen rauchige Gewürz-Anklänge die betonte Rotfruchtigkeit. Hier findet man vor allem Knubberkirschen und Walderdbeeren, aber auch einen Hauch Cassis. Hinzu kommen dann noch getrocknete Kräuter, Muskatnuss und ein Touch von Bleistift-Abrieb. Am Gaumen fällt zunächst die ebenso lebendige wie kühl wirkende Struktur auf. Dank der noch jungen Tannine, die fast fleischig anmuten, wird hier im Mund ordentlich Druck aufgebaut. Ein Wein, der ebenso fein wie kraftvoll ist, elegant und zupackend komplex zugleich. Dieses genussreiche Spannungsfeld wird dann auch bis zum irre langen Abgang aufrecht erhalten. Diesen Cabernet Sauvignon kann man zwar jetzt schon mit viel Freude trinken, er wird aber auch noch eine weitere Dekade problemlos in Würde reifen.

Passt zu

Rotes Fleisch in allen Facetten sind hier ein echter Genuss dazu - vom saftigen Steak bis hin zum feinen Lamm-Filet. Gerne auch vom Grill. Den schmeißen auch bitte Vegetarier oder Veganer an. Gefüllte Portobello-Pilze sind dazu nämlich auch ein absoluter Hit! Genauso wie marinierte Paprikaschoten oder geröstete Ochsen-Tomaten.

Weingut

Zwischen Stellenbosch und Somerset West liegt die Mont Fleur Farm, die das Weingut De Trafford beherbergt. Und das bereits seit 1976. Offiziell gibt es das Weingut aber tatsächlich erst seit 1992. Denn dank einer vorherigen Quotenbeschränkung in der Region, war es der Trafford-Familie nicht gestattet, selbst kommerziell Wein zu bereiten. Was sie aber nicht daran hinderte, bereits im Jahr 1983 einen kleinen Weingarten anzulegen, aus dem dann Weine für den Eigenbedarf sowie für Freunde kamen. So lernte die Familie gemeinsam viel über Weinbau an sich. Auch Sohn David Trafford bildete sich im Weinbereich konsequent fort, absolvierte aber tatsächlich zunächst ein Architekturstudium und arbeitete auch bis 1994 in

diesem Beruf, bevor er dann 1994 das Familienweingut übernahm. Und es sehr schnell an die Qualitäts-Spitze in Stellenbosch katapultierte.

Cabernet Sauvignon, Merlot und Chenin Blanc bilden die Basis der nur fünf Hektar umfassenden Weingärten. Aber auch Syrah findet sich hier. Die besondere Spezialität von De Trafford ist ohne Zweifel der Strohwein aus Chenin Blanc. Tatsächlich war David Trafford der erste Kap-Winzer der diesen vor allem in Österreich sehr beliebten Süßwein bereitete. Aber auch sein Syrah sowie der Blend '393' gehören zu den großen Kap-Weinen. Denn hier experimentiert der Winzer mit der Höhenlage auf 393 Metern über dem Meeresspiegel. Was alle Weine von De Trafford eint: sie werden so naturnah und mit so wenig Eingriffen wie möglich bereitet. Es sind also handwerkliche Weine im besten Sinne. Neben den Höhenlagen werden in Zukunft übrigens auch die unterschiedlichen Böden eine große Rolle spielen. 2020 haben Bodenanalysen nämlich ergeben, dass auf den 5 Hektar sage und schreibe 27 unterschiedliche Bodentypen zu finden sind, die David Trafford jetzt nach und nach mit Einzellagen-Weinen herausarbeiten möchte.

Vinifikation

Die Trauben für den reinsortigen Cabernet Sauvignon 2017 von De Trafford stammen aus vier Lagen rund um Mont Fleur und wurden per Hand gelesen. Auch das Entrappen fand händisch statt. Die Fermentation in offenen Gärbehältern mit weinbergseigenen Hefen dauerte 15 Tage. Während dieser Zeit wurde der Tresterhut manuell regelmäßig untergetaucht. Danach wurde der Wein für 22 Monate in Eichenfässern ausgebaut - 35 % davon neue französische Eiche. Während dieser Ausbau-Phase wurden die Fässer regelmäßig gewendet, um die Reifung zu unterstützen und um den Wein auf natürliche Weise zu filtrieren. Der Wein wurde weder geschönt noch maschinell filtriert und nur minimal geschwefelt. Anschließend wurde er per Hand auf dem Weingut in Flaschen gefüllt und ebenso per Hand etikettiert.