



## '3 V' Straw Wine - 0,375 l De Trafford

Drei unterschiedliche Jahrgänge vereinen sich in dieser südafrikanischen Dessertwein-Spezialität. Eine kleine Rarität, die vom renommierten Wine Spectator mit 93 Punkten ausgezeichnet wurde.

Weintyp	<b>Süßwein</b>
Produzent	<b>De Trafford</b>
Region	<b>Stellenbosch</b>
Rebsorte(n)	<b>Chenin Blanc</b>
Geschmack	<b>süß</b>
Trinktemperatur	<b>10-12 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2028</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Punkte Wine Spectator

"This is gorgeous, with creamed apricot, peach and mango flavors that are supported by zings of green tea and ginger. Flattering overall, but with the needed tension for support, this lets the fruit play out lengthily. Chenin Blanc. Made from 2011, 2013 and 2014 vintages." - JM

## 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: 93 P

Mit seinem '3 V' Straw Wine - 0,375 l treibt Winzer David Trafford seinen Anspruch auf die Spitze. Strohwein aus Südafrika ist per se schon ein kostbares Gut. Zum einen dürfen nur

vollkommen makellose und kerngesunde Trauben verwendet werden. Hier ist also akribische Handarbeit gefragt. Zum anderen werden die Trauben aber vor der Vinifikation aufwendig auf Strohmatten getrocknet, bis sie mindestens die Hälfte ihres Wassergehalts verloren haben. Erst dann sind die Aromen derart konzentriert, dass fermentiert werden kann. Kommt Ihnen bekannt vor? Genau so geht man in Italien auch beim Amarone della Valpolicella vor.

Für seinen '3 V' Straw Wine - 0,375 l reichte David Trafford der Aufwand aber noch nicht! Seine handverlesenen Chenin-Blanc-Trauben trocknen auf den namensgebenden Strohmatten nämlich nicht in der Sonne, sondern zu mindestens 70 % im Schatten. Was den Prozess verlangsamt und die Aromen noch mehr konzentriert. Auch wenn es eben wesentlich länger dauert. Und das machte Trafford nicht nur mit einem oder zwei Jahrgängen, sondern mit insgesamt dreien! Denn der '3 V' Straw Wine - 0,375 l ist ein Blend der Jahrgänge 2011, 2013 und 2014. Die Weine wurden allesamt in Barriques ausgebaut, assembliert und erneut ausgebaut. Das Ergebnis ist ein Multi-Vintage-Blend, der als Dessertwein schon so manches Weinliebhaberherz hat höher schlagen. Was für eine Rarität!

## 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.