

Ahwas.

Straw Wine De Trafford. Stellenbosch.

Südafrikas erster Straw Wine. Die Trauben werden für ca. 3 Wochen auf Maschendraht getrocknet. Der Trockenplatz liegt unter mehreren hundert Jahren alten Eichen die ca. 70% des Tages Schatten spenden. In dieser Zeit konzentrieren sich Aromen, Säure und vor allem der Zuckergehalt. Das Etikettmotiv hat Davids Frau Rita gemalt und trägt den wunderbar passenden Titel: Sunshine.



Name	<i>Straw Wine</i>
Jahrgang	<i>2019</i>
Weingut	<i>De Trafford</i>
Land	<i>Südafrika</i>
Anbaugebiet	<i>Stellenbosch</i>
Rebsorte	<i>100% Chenin Blanc</i>
Ausbau	<i>19 Monate Barrique (50% neu, Rest 2.-3. Belegung)</i>
Lagerfähig	<i>100 Jahre</i>
Alc	<i>13.53</i>
Zucker	<i>231.70</i>
Säure	<i>6.30</i>
Flaschen- volumen	<i>0.375L</i>
Produktion	<i>900 Fl.</i>