

# 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.*



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