Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DE TRAFFORD, ELEVATION 393

Producent :	David Trafford
Werelddeel:	Afrika
Land:	Zuid-Afrika
Appellatie:	Stellenbosch
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	15%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Cabernet sauvignon, merlot, syrah

Beschrijving:

De Trafford is één van de meest toonaangevende wijndomeinen in Stellenbosch. David Trafford maakt er krachtige wijnen die erg lang kunnen bewaren. Deze Elevation 393 is het Flagship van het domein. het komt van het beste deel op de Montfleur wijngaard tussen Stellenbosch Mountaines en Helderberg. Na de fermentatie rijpt de wijn 22 maanden op nieuwe eiken vaten. Echter, na 9 maanden blend men reeds de drie druiven. Donker kersenrood gekleurde wijn met aroma's van zawrte bosbessen, kruiden, peper en een smooky toets van de vatlagering. Diepe intense smaak van rijp fruit, presente tannine en een mooie kruidigheid. Meer info op www.de trafford.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees, grillades of een wildgerecht.

Bewaartijd:

+10 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DE TRAFFORD, ELEVATION 393

Producent : David Trafford
Werelddeel: Afrika
Land: Zuid-Afrika
Appellatie: Stellenbosch
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 15%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Cabernet sauvignon, merlot, syrah

Beschrijving:

De Trafford is één van de meest toonaangevende wijndomeinen in Stellenbosch. David Trafford maakt er krachtige wijnen die erg lang kunnen bewaren. Deze Elevation 393 is het Flagship van het domein. het komt van het beste deel op de Montfleur wijngaard tussen Stellenbosch Mountaines en Helderberg. Na de fermentatie rijpt de wijn 22 maanden op nieuwe eiken vaten. Echter, na 9 maanden blend men reeds de drie druiven. Donker kersenrood gekleurde wijn met aroma's van zawrte bosbessen, kruiden, peper en een smooky toets van de vatlagering. Diepe intense smaak van rijp fruit, presente tannine en een mooie kruidigheid. Meer info op www.de trafford.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees, grillades of een wildgerecht.

Bewaartijd:

+10 jaar