



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

De Vlnotheek

DE TRAFFORD, SYRAH 393

<u>Producent :</u>	David Trafford
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Syrah

Beschrijving:

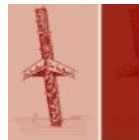
De Trafford is één van de meest toonaangevende wijndomeinen in Stellenbosch. David Trafford maakt er krachtige wijnen die erg lang kunnen bewaren. Deze Syrah 393 komt van een 393m hoge wijngaard op de flanken van de Helderberg. De bodem is rotsachtig en arm wat ideaal is om krachtige wijnen te maken. Na de gisting in tanks rijpt de wijn voor 31 maanden in eiken vaten waarvan 40% nieuw is. Donker gekleurde wijn met aroma's van peper, floraal, donker fruit en fijnbos kruiden. Rijke mondvulling met impressies van pruimen en kruiden. Meer info op www.detrafford.co.za

Wijn & Gerecht:

Schenk deze krachtige wijn aan 17° bij een lambout in de oven met zuiderse kruiding, rood vlees op de grill of een stoofpot van hert.

Bewaartijd:

+10 jaar



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

De Vlnotheek

DE TRAFFORD, SYRAH 393

<u>Producent :</u>	David Trafford
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	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 Syrah 393 komt van een 393m hoge wijngaard op de flanken van de Helderberg. De bodem is rotsachtig en arm wat ideaal is om krachtige wijnen te maken. Na de gisting in tanks rijpt de wijn voor 31 maanden in eiken vaten waarvan 40% nieuw is. Donker gekleurde wijn met aroma's van peper, floraal, donker fruit en fijnbos kruiden. Rijke mondvulling met impressies van pruimen en kruiden. Meer info op www.detrafford.co.za

Wijn & Gerecht:

Schenk deze krachtige wijn aan 17° bij een lambout in de oven met zuiderse kruiding, rood vlees op de grill of een stoofpot van hert.

Bewaartijd:

+10 jaar