

Cap Maritime
Estate Chardonnay 2022

Varietal:	Chardonnay.
Origin:	Hemel en Aarde, South Africa.
Vinification:	The grapes were picked and sorted into small lug boxes and transported in refrigerated trucks to the winery in Franschhoek. At the winery, a careful triage took place, to ensure that only healthy whole berries were retransferred into concrete fermentation tanks. Roughly 20% of the grapes were destemmed, leaving the balance whole-cluster with no additions being made. After spontaneous fermentation, 60% of the juice was transferred to stockinger 2,500L Foudre, and 40% to new French Oak barriques for élevage of up to 14-months, including a prolonged malolactic fermentation under low temperatures. A blend of whole-cluster and destemmed grapes were fermented. The wine aged for 14-months in a mix of 2500-liter Stockinger foudres and new French oak barriques.
Tasting notes:	<p>Nose: The nose is delicate yet expressive, with a complex bouquet of fruits and subtle secondary notes of lemon, grapefruit, apple, pear and pineapple followed by subtle hints of vanilla, oak apple blossom and lemongrass.</p> <p>Taste: Flavours of juicy pear and ripe apple with a crisp and vibrant acidity. Well-intergrated oak with subtle nuances of roasted nuts and a hint of spice.</p> <p>Medium-to full-bodied with a rich, creamy, and supple texture, and a subtle minerality.</p>
Aging potential:	10 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide'25: 5* 95 points – 2023 vintage.
Food Pairing:	The Cap Maritime Estate Chardonnay 2022 pairs well with a variety of dishes, especially seafood like grilled shrimp, lobster, and grilled fish. It also complements poultry and white meat dishes, creamy pasta dishes, light salads, and cheeses. For a specific experience, try it with roasted chicken, scallops, or a creamy pasta with a light sauce.



Cap Maritime
Estate Chardonnay 2022

Variëteit:	Chardonnay.
Oorsprong:	Hemel en Aarde, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven werden geplukt, met de hand gesorteerd en in gekoelde vrachtwagens naar onze wijnmakerij in Franschhoek vervoerd. Voordat de hele tros werd geperst, vond een zorgvuldige selectie plaats. Het sap bezinkte twee dagen op natuurlijke wijze in de tank, waarna het werd overgeheveld naar 40% kleine Bourgondische foudre van 1200 liter en 60% nieuwe Franse eikenhouten barriques, waar de fermentatie spontaan op gang kwam. Gedurende de 14 maanden durende rijping vond lichte batonnage plaats.
Proefnotities:	<p>Neus: De neus is delicaat maar expressief, met een complex bouquet van fruit en subtiele secundaire tonen van citroen, grapefruit, appel, peer en ananas, gevolgd door subtiele hints van vanille, eikenbloesem en citroengras.</p> <p>Smaak: Smaken van sappige peer en rijpe appel met een frisse en levendige zuurgraad. Goed verweven eikenhout met subtiele nuances van geroosterde noten en een vleugje kruiden.</p> <p>Middelmatig tot vol van body met een rijke, romige en soepele textuur en een subtiele mineraliteit.</p>
Verouderingspotentieel:	10 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 5* 95 punten – oogstjaar 2023.
Past goed bij:	De Cap Maritime Estate Chardonnay 2022 combineert uitstekend met diverse gerechten, met name zeevruchten zoals gegrilde garnalen, kreeft en gegrilde vis. Hij past ook goed bij gevogelte en witvleesgerechten, romige pastagerechten, lichte salades en kazen. Voor een specifieke ervaring kunt u hem proberen bij geroosterde kip, sint-jakobsschelpen of een romige pasta met een lichte saus.