

Cap Maritime
Estate Pinot Noir 2022

Varietal: Pinot Noir.

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: Nose: The nose is complex and inviting, offering dominant notes of wild cherries, black cherries, and ripe plums, complemented by subtle, earthy hints of mushroom, dried leaves, and potting soil, along with delicate spicy and herbal notes of rosemary, thyme, and musk.
Taste: On the palate, the wine is elegant and refined, with a silky texture and delicate structure. Flavors of red cherries, berries, damson, and a rich plum compote are prominent, intertwined with notes of tarragon, dill, and cedar. It is described as being well-balanced with lively acidity and fine-grained, The Cap Maritime Estate Pinot Noir features a complex bouquet of black cherries, dark plums, and wild berries with earthy, spicy undertones and a long, smooth finish. It is characterized by bright acidity, fine tannins, and an elegant, medium-bodied structure.

Aging potential: 5-15 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 93 points – 2023 vintage.

Food Pairing: The Cap Maritime Estate Pinot Noir 2022 pairs exceptionally well with roasted duck breast, grilled salmon, and mushroom-based dishes. The wine's bright acidity and delicate, earthy notes make it very versatile with a range of flavorful, but not overly heavy, foods.



Cap Maritime
Estate Pinot Noir 2022

Variëteit: Pinot Noir.

Oorsprong: Hemel en Aarde, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven werden geplukt, gesorteerd in kleine dozen en in gekoelde vrachtwagens naar de wijnmakerij in Franschhoek vervoerd. In de wijnmakerij vond een zorgvuldige triage plaats om ervoor te zorgen dat alleen gezonde, hele druiven werden overgeheveld naar betonnen fermentatietanks. Ongeveer 20% van de druiven werd ontsieeld, waardoor de rest als hele tros overbleef zonder toevoegingen. Na spontane fermentatie werd 60% van het sap overgebracht naar Stockinger 2500L foudre en 40% naar nieuwe Franse eikenhouten barriques voor een rijping van maximaal 14 maanden, inclusief een verlengde malolactische gisting bij lage temperaturen. De wijn rijpte 14 maanden in een mix van Stockinger 2500L foudres en nieuwe Franse eikenhouten barriques.

Proefnotities: Neus: De neus is complex en uitnodigend, met dominante tonen van wilde kersen, zwarte kersen en rijpe pruimen, aangevuld met subtiele, aardse hints van paddenstoelen, gedroogde bladeren en potgrond, samen met delicate kruidige en kruidige tonen van rozemarijn, tijm en muskus.
Smaak: Elegant en verfijnd, met een zijdezachte textuur en delicate structuur. Smaken van rode kersen, bessen, pruimenpruim en een rijke pruimencompote zijn prominent aanwezig, met tonen van dragon, dille en ceder.

Verouderingspotentieel: De Cap Maritime Estate Pinot Noir heeft een complex bouquet van zwarte kersen, donkere pruimen en wilde bessen met aardse, kruidige ondertonen en een lange, soepele afdronk. Hij wordt gekenmerkt door een heldere zuurgraad, fijne tannines en een elegante, medium body. 5-15 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 93 punten – oogstjaar 2023.

Past goed bij: De Cap Maritime Estate Pinot Noir 2022 combineert uitstekend met geroosterde eendenborst, gegrilde zalm en gerechten met paddenstoelen. De heldere zuurgraad en delicate, aardse tonen maken de wijn zeer veelzijdig en passen bij diverse smaakvolle, maar niet al te zware gerechten.