

**David Nieuwoudt**  
**Ghost Corner Pinot Noir 2023**



**Varietal:** Pinot Noir.

**Origin:** Elim, South Africa.

**Vinification:** Grapes are hand-harvested in the early morning. 15% of the bunches were not crushed, and left whole. Fermentation begins naturally in some tanks, while others are inoculated with a selected Burgundy yeast strain. Gentle extraction of color and flavor is achieved through one pump-over and two manual punch-downs. Upon completion of alcoholic fermentation, the grapes are pressed, and the wine is transferred to barrels where malolactic fermentation is completed. The wine is matured for 10 months in 228-liter French oak barrels. An equal distribution of new and used barrels is used, specifically 14% 1st fill, 14% 2nd fill, 14% 3rd fill, 15% 4th fill, and 43% 5th fill tight-grain barrels with a medium toast. This approach ensures the oak influence does not overpower the delicate fruit character of the Pinot Noir.

**Tasting notes:**

Nose: The aromatic profile is rich and savory, offering a complex blend of strawberry, cranberry with savoury notes of parma ham and beacon. Earthy notes of forest floor can also be noted.

Taste: The palate can be described as rich, ample, and multi-layered, with a silky texture.

The finish is long, crisp, and delicate, with a lingering saline, savory presence and a subtle earthiness.

**Aging potential:** 3-6 years.

**Accolades:** John Platter's SA wine guide'25: 4.5\* 92 points – 2023 vintage.

**Food Pairing:** The David Nieuwoudt Ghost Corner Pinot Noir 2023 is an elegant and versatile wine known for its wild berries, red cherries, and subtle earthy, savoury notes with a saline finish. Its refreshing acidity and structured tannins make it a great partner for a variety of dishes like grilled salmon and tuna, duck and poultry, summer salads, pasta and matured cheeses.

**David Nieuwoudt**  
**Ghost Corner Pinot Noir 2023**

**Variëteit:** Pinot Noir.

**Oorsprong:** Elim, Zuid-Afrika.

**Vinificatie:** De druiven worden 's morgens vroeg met de hand geoogst. 15% van de trossen werd niet geplet, maar heel gelaten. De gisting begint op natuurlijke wijze in sommige tanks, terwijl andere worden geïnoculeerd met een geselecteerde Bourgondische giststam. Door één keer overpompen en twee keer handmatig onderdempelen worden kleur en smaak op milde wijze geëxtraheerd. Na voltooiing van de alcoholische gisting worden de druiven geperst en wordt de wijn overgebracht naar vaten waar de malolactische gisting wordt voltooid. De wijn rijpt 10 maanden in Franse eikenhouten vaten van 228 liter. Er wordt een gelijke verdeling van nieuwe en gebruikte vaten gebruikt, namelijk 14% eerste vulling, 14% tweede vulling, 14% derde vulling, 15% vierde vulling en 43% vijfde vulling, met een medium toast. Deze aanpak zorgt ervoor dat de invloed van het eikenhout het delicate fruitkarakter van de Pinot Noir niet overheerst.

**Proefnotities:**

Neus: Het aromatische profiel is rijk en hartig, met een complexe mix van aardbei, cranberry en hartige tonen van parmaham en spek. Er zijn ook aardse tonen van bosgrond waarneembaar.

Smaak: De smaak kan worden omschreven als rijk, vol en gelaagd, met een zijdezachte textuur.

De afdronk is lang, fris en delicaat, met een aanhoudende zoute, hartige aanwezigheid en een subtiele aardse toets.

**Verouderingspotentieel:** 3-6 jaar.

**Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5\* 92 punten – oogstjaar 2023.

**Past goed bij:** De David Nieuwoudt Ghost Corner Pinot Noir 2023 is een elegante en veelzijdige wijn die bekend staat om zijn wilde bessen, rode kersen en subtiele aardse, hartige tonen met een ziltige afdronk. Zijn verfrissende zuurgraad en gestructureerde tannines maken hem tot een uitstekende begeleider van diverse gerechten, zoals gegrilde zalm en tonijn, eend en gevogelte, zomerse salades, pasta en gerijpte kazen.