

Stark-Condé

Three Pines Cabernet Sauvignon 2022

Varietal:	Cabernet Sauvignon.
Origin:	Stellenbosch, Zuid-Afrika.
Vinification:	Grapes were hand-picked in early March 2022 from a 34 year old orchard, the oldest on the farm, into small lug boxes to prevent bruising. The harvested fruit was cooled overnight to 14°C before processing. Grapes were de-stemmed and meticulously hand-sorted before being crushed into small, open fermentation vats. The crushed grapes underwent a 2–3 day cold soak to extract color and aromatics before natural fermentation began. During fermentation, vigorous manual punchdowns (pigeage) were performed every 4 hours for the first half of the process, then every 6–8 hours until dryness. Once fermentation was complete, the wine was basket-pressed – a gentler method that helps maintain the "silky" tannin structure characteristic of this vineyard. The 2022 vintage was aged for 20 months in 300-liter French oak barrels, with approximately 40% new oak.
Tasting notes:	<p>Nose: A rich bouquet featuring dark berries, cassis, and black cherry, layered with unique floral notes of violets and rose. Subtle secondary notes include black tea, fresh earth, cocoa-dusted cherry, and roasted coffee beans.</p> <p>Taste: The wine is medium-bodied and "sinewy," showing pure fruit concentration etched with detailed cherry and hedgerow fruit.</p> <p>Vibrant acidity and fine-grained with silky integrated tannins.</p>
Aging potential:	+10 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide'23: 4,5* 94 points.
Food Pairing:	Best served with herb-crusted leg of lamb, slow-roasted beef, or wild game stews. Ossobuco or grilled vegetarian dishes are also a favourite.



Stark-Condé

Three Pines Cabernet Sauvignon 2022

Variëteit:	Cabernet Sauvignon.
Oorsprong:	Stellenbosch, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven werden begin maart 2022 met de hand geplukt in een 34 jaar oude wijngaard – de oudste op het landgoed – en in kleine kratten gedaan om kneuzingen te voorkomen. Het geogste fruit werd een nacht lang gekoeld tot 14 °C alvorens te worden verwerkt. De druiven werden ontleed en zorgvuldig met de hand gesorteerd, waarna ze werden geplet in kleine, open gistingsvaten. De geplet druiven ondergingen een koude inweking van 2–3 dagen om kleur en aroma's te extraheren voordat de natuurlijke gisting begon. Tijdens de gisting werd er in de eerste helft van het proces om de 4 uur krachtig met de hand geponst (pigeage), daarna om de 6–8 uur totdat de wijn droog was. Zodra de gisting was voltooid, werd de wijn in een mandpers geperst – een zachtere methode die helpt om de "zijdeachtige" tanninstructuur te behouden die kenmerkend is voor deze wijngaard. De oogst van 2022 heeft 20 maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten van 300 liter, waarvan ongeveer 40% nieuw eikenhout.
Proefnotities:	<p>Neus: Een rijk bouquet met tonen van donkere bessen, cassis en zwarte kersen, aangevuld met unieke bloemige accenten van viooltjes en rozen. Subtiële secundaire tonen zijn onder meer zwarte thee, verse aarde, met cacao bestrooide kersen en gebrande koffiebonen.</p> <p>Smaak: De wijn is medium-vol en "krachtig", met een pure fruitconcentratie waarin gedetailleerde tonen van kersen en bosvruchten naar voren komen.</p> <p>Een levendige zuurgraad en een fijne structuur met zijdezacht geïntegreerde tannines.</p>
Verouderingspotentieel:	+10 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's Zuid-Afrikaanse wijngids 2023: 4,5* 94 punten.
Past goed bij:	Dit past goed bij lamsbout met kruidenkorst, langzaam geroosterd rundvlees of stoofpotjes met wild. Ook ossobuco of gegrilde vegetarische gerechten zijn favoriet.