

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Cap Maritime Pinot Noir Coastal Region - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 15.90 Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	9855
Jahrgang:	2022
Produzent:	Cap Maritime
Region:	Coastal Region
Alkoholgehalt:	14.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2030
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte
Decanter	95 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte

~~CHF 22.00~~

**CHF 17.90**

inkl. MwSt CHF 1.34

### Vinifikation

Die Produktion der Cap Maritime Weine begann mit dem Jahrgang 2017. Man arbeitete mit Weinbergen aus dem oberen Hemel en Aarde Tal, leider wurde die Produktion aus diesem Gebiet nicht weiter verfolgt. Die Suche nach Alternativen begann und man wurde 2019 im Upper Hemel en Aarde Valley fündig. Das Anwesen liegt 4km vom Meer entfernt an der nordwestlichen Seite des Tals mit Blick auf die Hügel und die Bot River Lagoon. Mit dem Jahrgang 2021 eröffnete sich die Aussicht mit Parzellen aus dem Overberg und dem Hemel en Aarde Ridge zu arbeiten. Bei dieser Gelegenheit wurde der Verschnitt dieser beiden Apellationen als WO Cape South Coast klassifiziert, und die Küstenweine wurden geboren. Mit diesen Weinen versucht Winzer Gottfried Mocke, eine jugendliche Zugänglichkeit zu bringen, während er dem Stil des Hauses treu bleibt. Seine Vorliebe für die Betonung von Textur und Parfümcharaktere sind ein Markenzeichen seiner Weine. Die Trauben für den Pinot Noir wurden von Hand gelesen und in kleine Kisten sortiert, bevor sie zu dem Weingut in Franschhoek transportiert wurden. Dort fand eine sorgfältige Triage statt, damit nur gesunde Trauben in den Gärtanks gelangen. Der grösste Teil der Trauben wurden abgebeert, so dass ein Anteil von etwa 25% an ganzen Trauben übrig blieb. Nach der spontanen Gärung reifte der Wein für weitere 12 Monate in französischen Barriquefässern.

### Charakter

Die Nase ist tiefgründig mit intensiven Aromen von reifen Beerenfrüchten und Nelken. Die würzigen Fruchtaromen der Nase folgen auf einen pfeffrigen Gaumen mit Aromen von Sauerkirschen, Preiselbeeren, frische Pflaumen und Lakritze. Der Wein hat einen leichten bis mittleren Körper mit feinen integrierten Tanninen, die lebendige Säure sorgt für einen trockenen Abgang mit Noten von Schokolade und Tabak.

## **Trinkempfehlung**

Schöner Pinot Noir den man gerne zu einer Quiche oder Fleischkarte trinkt.