

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



0.375L

Graham Beck Brut NV - Demi Bouteille - 37.5cl

Artikelnummer:	6516
Produzent:	Graham Beck
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.1 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2020 - 2023
Traubensorten:	Chardonnay 51% Pinot Noir 49%

Tim Atkin	90 Punkte
Robert Parker	87 Punkte
Platter's	4 Sterne
Jancis Robinson	16 Punkte

CHF 12.90

inkl. MwSt CHF 0.92

Vinifikation

Cap Classique ist seit 1992 die südafrikanische Bezeichnung für Schaumweine, die im Flaschengärverfahren hergestellt werden. Das Familienweingut Graham Beck feiert seit einer Gründung 1983 weltweit Erfolge und ist mit zwei hochmodernen Weinkellern ausgestattet. Jede Flasche wird in den hauseigenen Anlagen abgefüllt, um sicherzustellen, dass der Wein von der Traube bis zum Endprodukt nichts von seiner Qualität einbüsst. Der Cap Classique Brut wird zu 43% aus Trauben der Sorte Chardonnay und zu 57% aus Pinot Noir hergestellt. Beide in Robertson, in den Weinbergen von Graham Beck Estate gereiften Rebsorten werden von Hand geerntet, gepresst und anschliessend vergoren. Die Verarbeitung erfolgt getrennt - erst im Grundwein für die Versenkung werden die beiden Sorten miteinander verschnitten. Nach der zweiten Gärung in der Flasche verbleibt der Cap Classique 15 bis 18 Monate auf der Hefe, um seine Nachhaltigkeit und Cremigkeit zu gewinnen.

Charakter

Wer Schaumwein mag und Sekt, Crémant, Spumante, Cava und Champagner schon kennt, findet hier etwas Neues: einen feinen Qualitätsschaumwein aus Südafrika, der klassisch im Flaschengärverfahren (Méthode Champenoise) hergestellt worden ist. Er kann es jederzeit mit den Pricklern von der Nordhalbkugel aufnehmen: Aromen von Hefe, Nüssen, Kernobst, Heu und Kräuter sowie zarte Röstnoten kitzeln die Nase, am Gaumen erscheinen Quitten und Bienen, etwas Karamell, dazu würzige Kräuter- und Heunoten sowie Anklänge an Brioche - ebenso typisch wie verführerisch. Mit feiner Säure, cremiger Perlage und zartem Schmelz ein runder, anregender Genuss.

Trinkempfehlung

Passend als Aperitif oder zu Meeresfrüchten.