

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE

Graham Beck Brut Zero Dosage - 2014



Artikelnummer:	7532
Jahrgang:	2014
Produzent:	Graham Beck
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2024
Traubensorten:	Pinot Noir 77% Chardonnay 23%

Tim Atkin	94 Punkte
Falstaff	92 Punkte
Decanter	93 Punkte

~~CHF 35.00~~

CHF 29.00

inkl. MwSt CHF 2.17

Vinifikation

Die Cap Classique Methode ist eine in Südafrika angewandte Methode Schaumweine nach dem Champagnerverfahren herzustellen. So gehört unter anderem auch der Cap Classique Brut Zero Vintage dazu. Der Meister dieser Cap Classique Methode ist Pieter Ferreira (auch «Mr. Bubbles» genannt), der beim Weingut Graham Beck seit fast 30 Jahren Chef der Schaumweinabteilung ist. Zuvor lernte er in den berühmten Champagnerhäusern wie Moët et Chandon, Mumm und Champagne Vessel. Diese reichliche Erfahrung macht ihn zu einem der bekanntesten, berühmtesten und besten Schaumweinerzeuger. Nicht nur ein Glück für das Weingut Graham Beck, solch einen begabten Meister seines Fachs zu haben, sondern auch ein Glück für alle Geniesser der Cap Classique Schaumweine. So gehören auch Barack Obama und Nelson Mandela zu den Geniessern dieser südafrikanischen Schaumweine. Der Cap Classique Brut Zero Vintage gehört dabei zu den extrat-rockenen seiner Art. Ohne die Zugabe von Zucker ist er ein natürlicher seiner Art. Er reifte für 60 Monate in der Flasche.

Charakter

Er hat eine leuchtend gelbe Pfirsichfarbe, mit einem lebendigen Bouquet von Kirschen, Heidelbeeren, Mandeln und erdigen Gewürzen. Ein delikater, aber komplexer Gaumen reich an roten Beeren, gelbe Steinfrucht und ein Hauch von Brioche. Eine große Ausgewogenheit und ein gutes Gleichgewicht mit einem langen, leicht salzigen Abgang.

Trinkempfehlung

Passend als Aperitif oder zu Meeresfrüchten. Maximal drei Jahren nach Abfüllung aufzubewahren.