

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Graham Beck Cuvée Clive Brut - 96 Punkte Tim Atkin - 2017

Artikelnummer:	8921
Jahrgang:	2017
Produzent:	Graham Beck
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2027
Traubensorten:	Chardonnay 60% Pinot Noir 40%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	96 Punkte
James Suckling	92 Punkte
BLICK	18 Punkte
IWSC International Wine Challenge	91 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Decanter	96 Punkte
Robert Parker	90 Punkte

CHF 69.00

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.42

Vinifikation

40% des Blends kommen aus einem außergewöhnlichen Chardonnay-Block in Napier, nahe der Südküste des Kaps, während die restlichen 20% des Chardonnay von einem Single Vineyard auf dem Robertson Estate stammen. Der Pinot Noir wächst in Durbanville, auf Sandstein des Tafelbergs. In unserem hochmodernen, maßgeschneiderten Cap Classique-Keller wurden die Trauben am frühen Morgen empfangen und als ganze Trauben gepresst, wobei nur die Cuvée-Fraktion (die ersten 400L pro Tonne) für diesen großartigen Cap Classique berücksichtigt wurde. Der Chardonnay wurde über einen Zeitraum von 24 Stunden abgesetzt und dann direkt in neutrale Piece Fässer (französische Eiche) für die Primärgärung und eine kurze Reifung von drei Monaten gefüllt, während der Pinot Noir in Edelstahltanks vergoren wurde. Anschliessend wurden die Komponenten verschnitten und abgefüllt. Nach einer außergewöhnlichen 50-monatigen Hefelagerung in der Flasche wurde die Cuvée Clive degorgiert.

Charakter

Die Cuvée Clive 2017 ist ein faszinierender Cap Classique von großer Eleganz, Ausgeglichenheit und Raffinesse. Die Chardonnay-Anteile vereinen sich nahtlos zu einem Bouquet von reichen Aromen nach Pfirsich, Aprikose, Apfel und Zitrusfrüchten, mit verführerischen Noten von Gewürzen und gerösteten Mandeln aus den Fässern. Der Pinot Noir tanzt elegant durch diese Aromen und fügt am Gaumen Komplexität mit frischen Preiselbeeren, Granatapfel und würzigen Untertönen. Der Gaumen ist elegant und frisch, durch die lange Zeit auf der Hefe ist eine saftige Textur entstanden, die noch lange nach dem letzten Schluck anhält.

Trinkempfehlung

Toller MCC für die festlichen Tage.