

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Graham Beck Brut Rosé Non Vintage - Demi Bouteille - 37.5cl

Artikelnummer:	9571
Produzent:	Graham Beck
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2023 - 2028
Traubensorten:	Pinot Noir 66% Chardonnay 34%

Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	91 Punkte
Robert Parker	88 Punkte
Decanter	90 Punkte
IWSC International Wine Challenge	91 Punkte
Falstaff	90 Punkte
James Suckling	89 Punkte

CHF 12.90

inkl. MwSt CHF 0.97

Vinifikation

Die Trauben für diesen Schaumwein wurden am ganzen Bund gepresst. Nur der qualitativ hochwertigste Saft wurde zur weiteren Verarbeitung zugelassen und fermentiert. Chardonnay und Pinot Noir wurden separat vinifiziert. Nach Abschluss der Gärung wurden die beiden Weine verschnitten, leicht verfeinert und abgefüllt. Der Wein verbrachte eine ausgedehnte Zeit auf der Hefe, um dezente Hefenoten mit Beeren- und Kirschnuancen zu entwickeln.

Charakter

Von zart silbrig pinker Farbe mit einer feinen Perlage am Glasrand fließt der Graham Beck Methode Cap Classique Brut Rosé ins Glas. Aromen von frischen Himbeeren und Kirschen sowie ein Hauch von Mineralität steigen in die Nase. Am Gaumen präsentiert er eine lebendige Mousse - Beerennoten sowie dezente Anklänge von Austernschale umspülen die Zunge. Kokett, pfiffig und elegant mit einer ausgewogenen Struktur!

Trinkempfehlung

Idealer Schaumwein zum Aperitif mit Austern und kleinen Tapas.

