

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Graham Beck Cuvée Clive MCC Brut - 97 Tim Atkin - 92 Robert Parker - 17.5 Jancis Robinson - 2018

Artikelnummer:	10420
Jahrgang:	2018
Produzent:	Graham Beck
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2030
Traubensorten:	Chardonnay 95% Pinot Noir 5%

Robert Parker	92 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	93 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte

~~CHF 69.00~~

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.42

Vinifikation

Unsere Champagner-Maestros haben drei außergewöhnliche Chardonnay-Parzellen auf unserem Robertson-Anwesen ausgewählt. Hier sind die kalkhaltigen Böden wunderbar mit lehmigen Unterböden vermischt. Dieses einzigartige Terroir verleiht dem Chardonnay einen ausgeprägten Charakter und verleiht ihm eine Mineralität und Frische. Für die 5% Pinot Noir, die in dieser Assemblage verwendet werden, sind wir nach Napier gereist, wo die Reben auf hügeligen Hängen aus zersetztem Granit gedeihen. Diese Kombination aus Lage und Rebsorte verleiht unserer Flaggschiff-Cuvée eine unwiderstehliche Anziehungskraft. Nach der Ankunft der Trauben in der Kellerei wurde jede Charge separat sanft gepresst, wobei nur die ersten 400 l/Tonne - die so genannte Cuvée-Fraktion - für diesen Verschnitt verwendet wurde. Zwei der Chardonnay-Chargen wurden in einer Kombination aus alten Piece Champenoise (205 l), Foudres (205 l) und Foudres (2000 l) vergoren, die 70 % der endgültigen Assemblage ausmachen. Der dritte Teil und der Pinot Noir wird in Edelstahltanks vergoren. Nach der Reifung auf der Hefe in den jeweiligen Behältern für 5 Monate, wurden die Komponenten verschnitten und am 11. Juni 2018 zur zweiten Gärung in Flaschen abgefüllt. Der Cuvée Clive reifte 5 Jahre lang auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde.

Charakter

Zarte weiße Blüten, sonnenverwöhnte Zitronen und köstlicher weißer Pfirsich vermischen sich mit Noten von gerösteten Mandeln, Ingwer und frisch gebackenem Mürbegebäck. Würzige Zitrusfrüchte, saftige Bienen und knackiger grüner Apfel harmonieren am Gaumen, begleitet von subtilen Eichenakzenten. Die lebendige Säure und die sehr weiche, cremige Mousse erzeugen einen kreidigen und doch saftigen Abgang.

Trinkempfehlung

Toller MCC für die festlichen Tage.