

Graham Beck

Cuvée Clive



Cuvée Clive repræsenterer toppen af Graham Becks' kunstneriske inspiration og kreative bestræbelser.

- Det er kulminationen af omhyggelig planlægning, vedholdende arbejde og dedikation, i deres utrættelige søgen efter den helt perfekte "Bubble".

Chardonnay druerne kommer fra Graham Becks' marker i Robertson og Pinot Noir fra Firgrove, Stellenbosch.

Denne Cuvée er fremstillet efter Méthode Cap Classique Cellar, Robertson.

Vinen fremstilles kun ved exceptionelt gode høst år, på saften af første presning (tête de cuvée) fra de fineste kvalitets druer.

Smagsnoter:

Cuvée Clive er yderst nuanceret, kompleks og dog samtidig også blød og rund med lagringspotentialer.

Gastronomi:

Perfekt som aperitif, men dens sammensætning gør den usædvanlig velegnet til mange retter.

En flot vin, der uden tvivl har alt hvad en Prestige Cuvée bør have.



GRAHAM BECK
WINES

EJER:

Graham Beck Wines

OMRÅDE:

Western Cape

DRUESORTER:

80% Chardonnay
20% Pinot Noir

PRODUKTION:

Druerne håndplukkes med stor omhu og Chardonnay og Pinot Noir presses i hele klaser hver for sig. Efter at saften har hvilet natten over, gæres den i rustfri stålitanke ved 16°C. En lille del af Chardonnay saften gæres i særlige Piece Champenoise egefade (205L). Dernæst blandes vinen og tappes på flaske, hvor den gærer anden gang i min. 60 mdr. med gærkontakt, før den frigives til salg.

RESTSUKKER:

6,8 g/l

ALKOHOL:

11,06%

