

Graham Beck

Brut



Både Chardonnay og Pinot Noir druerne håndplukkes omhyggeligt, når de har den optimale modenhed.

Vinen fremstilles efter Méthode Cap Classique Cellar, Robertson.

Efter presning, gæres druerne for sig. Derefter blandes og tappes vinen på flaske.

Smagsnoter:

En dejlig mousserende vin med lette gær aromaer, god frugt bouquet.

Flot, fyldig og blød smag med fine bobler, der giver friskhed og finesse.

Gastronomi:

Perfekt som aperitif eller til dessert.



GRAHAM BECK
WINES

EJER:

Graham Beck Wines

OMRÅDE:

Western Cape

DRUESORTER:

54 % Chardonnay
46% Pinot Noir

LAGRING:

15 – 18 måneder.

RESTSUKKER:

8,5 g/l

ALKOHOL:

12,1%



En dejlig boblevin på Chardonnay og Pinot Noir ligesom det meste champagne. Den er sprød, har en god fylde og noter af æbler og pærer. Den blev skabt i anledning af Nelson Mandelas indsættelse som præsident, og blev igen serveret ved hans 90 års fødselsdag.

SMAG&BEHAG
MAGASIN FOR ÆLVIN, MAD OG ANDRE LIVSGLEDER

"Frisk, ristet næse. Fyldig, solid smag med pæne bobler – bobler snarere end brus. Tør og vellavet, med ren, robust smag og ristet malt til langt ud i eftersmagen. Dejlig, karakterfuld smag, velbalanceret syre – glimrende madvin."

5 stjerner - www.vinavisen.dk
4 glas – Smag&Behag

