

# Graham Beck

## Méthode Cap Classique Brut

Wit, 51% Chardonnay & 49% Pinot Noir  
12% Alcohol  
W.O. Western Cape  
Serveertemperatuur 6-8°C

De Graham Beck MCC Brut wordt gemaakt met dezelfde druiven en volgens dezelfde manier als Champagne, namelijk een tweede gisting op fles. Deze assemblage combineert de elegantie van Chardonnay met de intensiteit van Pinot Noir. Deze Méthode Cap Classique is droog en vol. De wijn krijgt 86 punten of 4 sterren van de Platter's Wine Guide, de referentie voor Zuid-Afrikaanse wijnen.

### Wijn & Gerecht

Prachtig als aperitief.  
Krachtig genoeg om bvb ook kreeft of een zeevruchtenshotel als maaltijd te vergezellen. Ook bij vis met een botersaus is dit zeker een mogelijke begeleiding.

### Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt. Na persing en voorklaring worden de sappen van de beide druiven afzonderlijk vergist. Nadien volgt een assemblage, eventueel met toevoeging van reservewijn. De flessen blijven 15 tot 18 maanden op latten voor de definitieve botteling.



Bestellen

Licht strogeel.  
Schitterend en helder.  
Heel expressieve en fijne belletjes bij het inschenken.



Aroma's van citroenzeste, groene appel, peer en kweeper. Romige toetsen van brioche, toast en gist.



Intense aanzet van rijp fruit met lactische toetsen. Romige, ronde middenmond, ondersteund door een frisse aciditeit. Middellange afdrank.

