

# Graham Beck

Méthode Cap Classique Brut Rosé



66% Pinot Noir & 34% Chardonnay  
12% Alcohol  
W.O. Western Cape  
Serveertemperatuur 6-8°C

De Graham Beck MCC Brut Rosé wordt gemaakt met de zelfde druiven en volgens de zelfde manier als Champagne, namelijk een tweede gisting op fles.

De wijn krijgt een mooie score van 88 punten of 4 sterren van Platter's.

Door de schilweking van de rode Pinot Noir druiven krijgt deze assemblage een unieke zilverroze kleur. Frisse en fruitige wijn met genoeg aciditeit, prachtig in het glas.

## Foodpairing

Ideaal als aperitief of bij een tapasshotel met fijne hapjes. Heeft ook een vrouwelijk kantje door de fijne, zilverroze kleur. Kan ook als frisse afsluiter bij een dessert geserveerd worden.

## Vinificatie

De druiven worden in verschillende delen van de Western Cape met de hand geplukt. De unieke kleur van deze wijn komt door de schilweking tijdens het transport tussen de wijngaard en het wijnhuis. Na persing worden de sappen afzonderlijk vergist. Nadien volgt de klaring en de assemblage. De tweede gisting op fles kan dan beginnen.



Intens roze kleur met zilveren accenten.

Helder en schitterend met expressieve belletjes.



Rood vers fruit, framboos, rode bes.

Toetsen van lavendel en mineraliteit.



Intense pareling met fruitige aroma's.

Aangename aciditeit met een evenwichtige structuur.

