



Sparkling Brut

Méthode Cap Classique, Western Cape WO, Graham Beck Wines

Ein Klassiker unter den Sparklings

Beschreibung:

Dieser gelegentlich auch als "President's Choice" bezeichnete Brut stand schon bei vielen feierlichen Anlässen auf der Festtafel – unter anderem wurde er sowohl bei der Amtseinführung von Nelson Mandela als auch bei Barack Obamas Sieg bei den Präsidentschaftswahlen serviert. Frische Limettenfrucht kombiniert mit zarten Hefearomen in der Nase sowie reicher und cremiger Komplexität am Gaumen.

Aromenprofil:

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Südafrika
Produzent: Western Cape WO
Alkoholgehalt: 12.5%
Artikelnummer: 04169--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sparkling Brut

Méthode Cap Classique
Western Cape WO

Herkunft: Südafrika

Alkoholgehalt: 12.5%

Servier: Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.