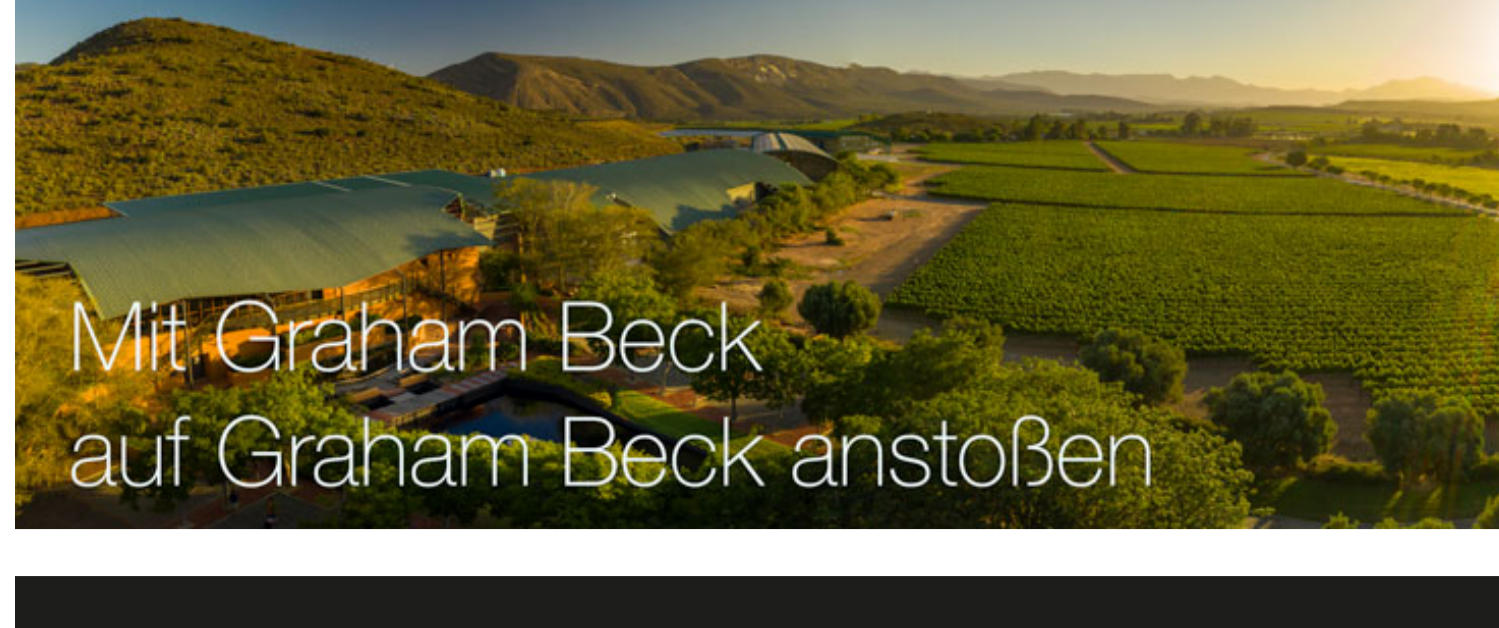


Mit Graham Beck auf Graham Beck anstoßen! [View this email in your browser](#)

CAPE WINE



In der südafrikanischen Schaumweinszene wird dieser Tage viel gefeiert. Die Méthode Cap Classique wird 50, der erste, von Graham Beck produzierte flaschenvergorene Sprudel 30 Jahre. Wir feiern mit

Die Geschichte der Méthode Cap Classique nahm 1968 ihren Anfang, 23 Jahre bevor Graham Beck sie in ungeahnte Höhen zu führen begann. Damals brach Frans Malan von Simonsig in die Champagne auf. Begeistert und beeindruckt vom dort Gesehenen versuchte er sich nach seiner Rückkehr selbst an der Produktion flaschenvergorener Schaumweine. Deren Herstellung ist wesentlich komplexer als eine simple Vinifikation im Drucktank und beruht auf viel Wissen und Handwerk. In den folgenden drei Jahren dürften ihm wohl unzählige Flaschen um die Ohren geflogen sein – doch irgendwann hatte er den Dreh heraus. 1971 wagte er es, die ersten Flaschen zu füllen, die er dann zwei Jahre später in den Verkauf brachte.

Was danach passierte, ist das erfolgreichste Kapitel in der ohnehin erfolgsverwöhnten südafrikanischen Weingeschichte. Deutlich wurde das bei einer Veranstaltung zum Jubiläum, in denen ein paar Zahlen und Fakten dazu verlesen wurden: 252 südafrikanische Winzer füllen mittlerweile 15 Millionen Flaschen Cap Classic, wobei die Zuwachsraten bei 18 Prozent pro Jahr liegen – was alle vier Jahre zu einer Verdopplung der Produktion führt.

Graham Beck – Maßstab in „Cap Classic“ für alle

Entscheidende Bedeutung in der Entwicklung des Méthode Cap Classique hatte Graham Beck, der sich 1991 den Sparkling Wines zuwendete. Von Anfang an stand ihm Pieter "Bubbles" Ferreira, sein legendärer Kellermeister, zur Seite. Gemeinsam loteten die beiden das ganze Potenzial aus, das ihnen ihr heimisches Terroir bot. Sie ersetzten den von Frans Malan favorisierten Chenin Blanc durch Chardonnay und Pinot Noir, gingen mit ihren Anpflanzungen in die Höhe, reiften ihre Grundweine im Holz statt im Stahl, beschäftigten sich intensiv mit stimmigen Cuvetierungen und experimentierten mit unterschiedlichen Dosierungen. Sie näherten sich qualitativ immer mehr der Champagne an, blieben dabei jedoch stets der etwas weicheren südafrikanischen Stilistik treu.

Heute gehört der Cap Classic von Graham Beck zu den großen Schaumweinen der Welt. Sieben davon führen wir momentan im Programm:



Brut und Brut Rosé NV:

Die beiden Hauscuvées [Brut](#) und [Brut Rosé](#) sind gleichzeitig wichtigsten Weine des Weinguts. Beide stammen aus quer über das Kap verstreute Weingärten und werden aus unterschiedlichsten Jahrgangschargen zusammengemischt. Das verlangt Feingefühl und Erfahrung, ergibt jedoch wunderbar ausbalancierte, lebendige und dynamische Weine mit klarer und filigraner Frucht.



Blancs de Blancs:

[Blancs de Blancs](#) - Pieter Ferreras Lieblingsstil. Reinsortiger Chardonnay, auf Kalk gewachsen. Straff und direkt. Dicht und cremig, elegant und vital. Mit Aromen, die an Zitrusfrüchte und Brioche erinnern.



Brut Zero:

[Brut Zero](#) - Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Knochentrockene Struktur. Quicklebendig. Schießt pfeilgerade in Richtung



Vintage Rosé:

[Vintage Rosé](#) - Die Trauben für den rosa Jahrgangssprudel profitieren von der langen Vegetationsperiode an der berühmten False Bay. Die ist bei Schaumweinen zwar eher unüblich, verleiht dem Rosé allerdings ein reifes und vielschichtiges Aromaprofil.



Cuvée Clive:

[Cuvée Clive](#) - Dieser Cap Classic ist der „Icon“ von Graham Beck. Jahr für Jahr einer der besten Schaumweine Südafrikas. Ehe der Wein degorgiert wird, bleibt er für 50 Monate auf der Hefe in der Flasche. Er ist elegant, subtil und nuancenreich und riecht nach gerösteten Mandeln, Granatapfel, Pfirsich und Bratapfel.



Nectar Bliss:

Dieser Cap Classic wurde kreiert, um die süßen Sinne durch Zugabe einer speziellen Dosierung zu verführen. Das unwiderstehliche Ergebnis ist ein äußerst genussvoller und köstlicher Cap Classic für alle, die Ihren Sekt etwas süßer bevorzugen. (Nectar Bliss ist erhältlich ab Oktober 2021).



AKTION:

Bei einer **Bestellung von 11 Flaschen**, selbstverständlich auch gemischt, fügen wir **1 Flasche Graham Beck Brut NV gratis** hinzu. (Aktion gültig bis 13.09.2021)



Graham Beck Degustation:

Anlässlich des **30. Jubiläums von Graham Beck** möchten wir Sie **einladen, an einer spannenden Cap Classic Verkostung teilzunehmen**. Wir bieten eine Cap Classic Verkostung ab 10 Personen in unserer **„Genusswerkstatt“** hier auf der Insel Lindau an. Sie haben bei dieser Cap Classic die Gelegenheit 6 der wunderbaren Schaumweine von Graham Beck zu verkosten. (<https://www.genusswerkstatt-lindau.de>)

Gerne bieten wir diese **Cap Classic Probe auch bei Ihnen zu Hause an**, im Umkreis von ca. 50 Kilometern.

Online ist eine Cap Classic Probe selbstverständlich zu den gleichen Kosten eine wunderbare Gelegenheit, mit Freunden die herrlichen Schaumweine zu Hause zu genießen. Der Versand ist in dem Preis von € 25,00 pro Person inklusive.

Für eine Degustation dürfen Sie ca. 1,5-2 Stunden einplanen.

Über eine Anfrage zu einer Degustation würden wir uns sehr freuen.

Susanne Joha Michael Bode

Ihre Susanne und Michael Bode – Capewine
www.capewine.at

Copyright © 2021 Capewine. All rights reserved.

[unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

