

# Pongracz Brut - Méthode Cap Classique Devon Valley, Stellenbosch



## Herkomst van de druiven:

- Western Cape

## Wijnmaker:



- De wijn wordt gemaakt in Devon Valley, subregio van Stellenbosch. Wijnmaakster Elunda Basson manageert hiervoor de verfijnde Méthode Cap Classique (Zuid-Afrika's methode traditionelle) gemaakt van de beste Pinot Noir & Chardonnay.
- Stijlvolle fles met uitstekende prijs/kwaliteitsverhouding!



## Wijnstijl

- Méthode Cap Classique Brut



## Druiven:

- 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
- De wijn rijpt bij de tweede gisting 24 maand op zijn fijne gistresten, die nadien verwijderd worden volgens het traditioneel proces via 'remuage' en 'dégorgement'. Na het afsluiten met kurk & muselet rusten de flessen nog 4 maanden in een koele ondergrondse kelder.
- Aroma's & smaken van krokante appels, zwarte bessen, amandelen, Franse brioche en brooddeeg met elegante minerale smaak.
- Topcuvée van dit domein, 'Cave de Pongracz' is een begrip voor sparkling uit Zuid-Afrika. verpakt in een stijlvolle fles!



## Bewaarkracht

5 jaar



## Schenken

4 à 7°C



## Gastronomie

Prima als aperitief, bij frisse salades, zeevruchten

