

Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Rheingauer Sektgenuss in Rosé

Beschreibung:

Der Sekt Rosé von Schloss Vaux wird nach der traditionellen Flaschenmethode hergestellt. Die wunderschöne Rosé Farbe bekommt der Sekt mit einer kurzen Maischestandzeit vom Pinot Noir.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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: Deutschland

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 49% Spätburgunder (Pinot Noir), 35% Weissburgunder, 13% Chardonnay, 3% St. La

Artikelnummer: 1023922



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	49% Spätburgunder (Pinot Noir), 35% Weissburgunder, 13% Chardonnay, 3% St. Laurent
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
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.