

## Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Rheingauer Sektgenuss auf hohem Niveau

### **Beschreibung:**

Schloss Vaux im Rheingau hat in den letzten Jahren enorm in Qualität und Know-how investiert und zählt mittlerweile zu den besten Sektproduzenten Deutschlands. Im Rahmen des „Deutscher Sekt Award“ platzierte VINUM das Weingut 2022 unter den Top 5. Die bekannteste Jahrgangssekt- Cuvée wird, wie alle Sekte des Hauses Schloss Vaux, nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt.

### **Aromenprofil:**

Zartes hellgelb, im Bouquet subtiler Aprikosenduft mit Zitrusfrucht und Kräutern. Im Mund vereint dieser hochwertige Sekt die Kraft und Intensität von Pinot Blanc und weiß gekelertem Pinot Noir mit der Lebendigkeit und dem Drive des Rieslings. Cremige Fülle, saftig-intensive Frucht und langer, intensiver Abgang.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu herzhaftem Gebäck, Canapés, Lachs und Käse. Ebenso spannend als Apéro oder zu Fruchtdesserts.

### **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:** 7 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 34% Riesling, 32% Weissburgunder, 30% Spätburgunder (Pinot Noir), 4% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1821421



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	34% Riesling, 32% Weissburgunder, 30% Spätburgunder (Pinot Noir), 4% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.