

## Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Rheingauer Sektgenuss

### **Beschreibung:**

Wer Sektkunst auf höchstem Niveau sucht, ist bei Schloss Vaux genau an der richtigen Adresse. Alle Vaux-Sekte werden im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt und sind brut dosiert. Der kreative Geist des Hauses Vaux zeigt sich in der Komposition aus verschiedenen Rebsorten. Ein erstklassiger Jahrgangssekt, der zu allen Anlässen passt. Nur bei uns unschlagbar günstig.

### **Aromenprofil:**

Zartgelb, feiner Aprikosenduft mit Zitrusfrucht. Am Gaumen vereint dieser hochwertige Sekt die Kraft und Intensität von Pinot Blanc und weiß gekelterm Pinot Noir mit der Lebendigkeit und dem Drive des Rieslings. Das alles führt zusammen mit dem 21-monatigen Hefelager (vorgeschrieben sind nur mindestens 9 Monate) zu einem echten Klasse-Sekt mit feiner, harmonischer Perlage, samtigem Nachhall und animierender Fruchtfrische.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 48% Weissburgunder, 31% Riesling, 12.4% Spätburgunder (Pinot Noir), 5.3% Chardonnay, 3.3% St. Laurent

**Artikelnummer:** 1821416



## 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>	48% Weissburgunder, 31% Riesling, 12.4% Spätburgunder (Pinot Noir), 5.3% Chardonnay, 3.3% St. Laurent
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren