



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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 1023923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Deutschland |
| Ratings: | Score 18/20 |
| Alkoholgehalt: | 12.0% |
| Servier: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |