

Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Rheingau-Genuss pur

Beschreibung:

Die bekannteste Jahrgangssekt-Cuvée wird, wie alle Sekte des Hauses Schloss Vaux, im Rheingau nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. So entstehen rebsortenreine Riesling- und Burgunder-Sekte. Im 2017er-GaultMillau zählt das Weingut zu den absoluten Aufsteigern!

Aromenprofil:

Die junge 2008er Cuveé VAUX überzeugt durch ihre fruchtig harmonische Komposition von Steinobstaromen im Zusammenspiel mit zartem Duft reifer Stachelbeere.

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Weissburgunder, Spätburgunder (Pinot Noir), Riesling

Artikelnummer: 18214--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Weissburgunder, Spätburgunder (Pinot Noir), Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.