

## Träublein

Entalkoholisiert, Sektmanufaktur Schloss Vaux (Bio)

Vielschichtig, würzig: eine perfekte Alternative

**Beschreibung:**

Schon bevor alkoholfreier Genuss zum Trend wurde, hat die Sektmanufaktur Schloss Vaux mit ihrem Träublein eine prickelnde Alternative vorgelegt. In Bioqualität komponiert, entfaltet sich ein aromatisches Spiel aus Cassis, Traube und einer dezenten Malznote. Die leichte Roséfarbe und die natürliche Kohlensäure sorgen für frischen Genuss.

**Degustationsnotiz:**

Einer unser absoluten Bestseller in der Kategorie „alkoholfrei“ und das seit Jahren. Der Sektspezialist Schloss Vaux aus dem Rheingau komponierten hier ein köstliches Getränk auf Basis von Bio-Trauben- und Johannisbeersaft, denen natürliche gewonnene Kohlensäure zugefügt wird. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig-würzig und geschmacksintensiv, feine Mundfülle und Länge ganz ohne Alkohol.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Sektmanufaktur Schloss Vaux (Bio)

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Andere Rebsorten

**Artikelnummer:** 08616--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Träublein

Entalkoholisiert  
Sektmanufaktur Schloss Vaux (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Andere Rebsorten
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren