



2016 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.

Degustationsnotiz:

Zartgelb, feiner Aprikosenduft mit Zitrusfrucht. Am Gaumen vereint dieser hochwertige Sekt die Kraft und Intensität von Pinot Blanc und weiß gekeltermtem 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 Fruchtdesserts.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Rheingau
Produzent:	Schloss Vaux
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
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

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	48% Weissburgunder, 31% Riesling, 12.4% Spätburgunder (Pinot Noir), 5.3% Chardonnay, 3.3% St. Laurent
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren