



2017 Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Rheingauer Sektgenuss

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!

Degustationsnotiz:

Zartes hellgelb, im Bukett subtiler Aprikosenduft mit Zitrusfrucht und Kräutern. Im Mund vereint dieser hochwertige Sekt die Kraft und Intensität von Pinot Blanc und weiß gekeltertem Pinot Noir mit der Lebendigkeit und dem Drive des Rieslings. Cremige Fülle, saftig-intensive Frucht und langer, intensiver Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Rheingau

Produzent: Schloss Vaux

Bewertung(en): Score 18/20

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 37% Riesling, 30% Weissburgunder, 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 10% Chardonnay, 3% St. Laurent

Artikelnummer: 1821417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	37% Riesling, 30% Weissburgunder, 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 10% Chardonnay, 3% St. Laurent
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren