



2019 Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Rheingauer Sektgenuss auf hohem Niveau

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 Bouquet 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 Fruchtdesserts.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Rheingau
Produzent:	Schloss Vaux
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	34% Riesling, 32% Weissburgunder, 30% Spätburgunder (Pinot Noir), 4% Chardonnay
Artikelnummer:	1821419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	34% Riesling, 32% Weissburgunder, 30% Spätburgunder (Pinot Noir), 4% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate imahltank
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren