



2021 Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Rheingauer Sektgenuss auf hohem Niveau

Beschreibung:

Schloss Vaux im Rheingau hat in den letzten Jahren enorm in Qualität und Know-how investiert und zählt mittlerweile zu den besten Sektproduzenten Deutschlands. Im Rahmen des „Deutscher Sekt Award“ platzierte VINUM das Weingut 2022 unter den Top 5. Die bekannteste Jahrgangsspekt-Cuvée wird, wie alle Sekt des Hauses Schloss Vaux, nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt.

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 gekelterm 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
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	34% Riesling, 32% Weissburgunder, 30% Spätburgunder (Pinot Noir), 4% Chardonnay
Artikelnummer:	1821421

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 im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren