



## 2017 Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Rheingau-Genuss pur

### **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 Fruchtdesserts.

### **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

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