



2020 Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Rheingauer Sektgenuss in Rosé

Beschreibung:

Der Sekt Rosé von Schloss Vaux wird nach der traditionellen Flaschenmethode hergestellt. Die wunderschöne Rosé Farbe bekommt der Sekt mit einer kurzen Maischestandzeit vom Pinot Noir.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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): 61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay

Artikelnummer: 1023920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren