



2017 Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Nota di degustazione:

Delicato giallo chiaro. Bouquet sottile di albicocca, agrumi ed erbe fini. Al palato, questo spumante di alta qualità combina la potenza e l'intensità del Pinot bianco e del Pinot nero con la vivacità e la grinta del Riesling. Cremoso con frutta intensa e succosa. Finale intenso e lungo.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, da solo o con amuse-bouche e tartine, è anche un delizioso accompagnamento per i dessert di frutta.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	DE
Regione:	Rheingau
Produttore:	Schloss Vaux
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	37% Riesling, 30% Weissburgunder, 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 10% Chardonnay, 3% St. Laurent
Numero di articolo:	1821417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sekt Cuvée Vaux Brut

Schloss Vaux

Origine:	DE
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	37% Riesling, 30% Weissburgunder, 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 10% Chardonnay, 3% St. Laurent
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi