



Schloss Vaux Assmannshäuser Pinot Noir Brut 2016

Sekt / Schaumwein / Champagner - Deutschland

Terroirtypischer Burgundersekt mit feiner Struktur aus den berühmten "Spätburgunder"-Steillagen in Assmannshausen.

Jahrgang 2016 - 0,75 Liter - 12,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 39,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 29,95

Artikel: 2016 Schloss Vaux Assmannshäuser Pinot Noir Brut

Land: Deutschland

Region: Rheingau, VDP-Weingut Robert König, Assmannshausen

Klassifizierung: Sekt b.A, trocken

Erzeuger: Sektmanufaktur Schloss Vaux AG

Jahrgang 2016

Rebsorte: Pinot Noir

Alkohol: 12,5 % vol

Charakteristik: Rubinrot im Glas. Sauerkirschen und Mandel in der Nase und dann ein Fight zwischen Alkohol, Gerbstoff und Frucht am Gaumen. Unglaublich anders und speziell, unglaublich gut.

Besonderheit: Nach traditioneller Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. 60 monatiges Hefelager.

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Serviervorschläge: Passt zu Wild, Pasteten und dunkler Mousse au Chocolat oder auch zu einer Zigarre.

Gesamtflaschen: 7.065 Flaschen

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Sektmanufaktur Schloss VAUX AG

Anschrift: Kiedricher Strasse 18 A, D-65343 Eltville/Rheingau

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025