



Schloss Vaux Cuvée Vaux Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner - Deutschland

Eine Sektcuvée aus Weißburgunder, Spätburgunder und Riesling.

0,75 Liter - Vol 12,0%

Enthält Sulfite

€ 18,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 13,95

Artikel: Schloss Vaux Cuvée Vaux Brut

Land: Deutschland

Region: Rheingau

Klassifizierung: Sekt, trocken

Erzeuger: Sektmanufaktur Schloss Vaux AG

Rebsorte: Weißburgunder, Spätburgunder, Riesling

Alkohol: 12,0%

Restzucker: 5,90 g/l

Säure: 7,30 g/l

Charakteristik: Eine Vielfalt in Aromen und Geschmack und ein "trinkfreudiger" Charakter. Hier vereinen sich der kraftvolle Schmelz der Burgunder-Sorten und die frische Säure des Rieslings zu einem vielfältigen und lebendigen Geschmackserlebnis.

Besonderheit: Nach traditioneller Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt.

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Serviervorschläge: Passt zu jeder Gelegenheit. Zum Empfang, zur ersten Vorspeise oder einfach nur so.

Auszeichnungen: Jahrgang 2016: Diamond Trophy - Double Gold - Sakura Award Japan

Jahrgang 2015: 92 Punkte - Falstaff Wine Guide

Jahrgang 2013: Silber - Premium Select Wine Challenge

Jahrgang 2011: 1. Platz - Top 100 Weinwirtschaft

Vinifikation und Reifung: Schonende Lese und Pressung ist der wesentliche Start für eine tolle Sektqualität. Tirage frühestens 6 Monate nach der Lese - langes Hefelager von 36 Monaten.

Mit Rebsortencuvée bezeichnet man die kunstvolle Komposition verschiedener Rebsorten. Dabei konzentriert man sich bei Schloss VAUX auf die Versekung von Burgunder- und Rieslingweinen. Durch die Vermählung der Rebsorten vereinen sich der kraftvolle Schmelz der Burgundersorten und die frische Säure des Rieslings zu einem großartigen Geschmackserlebnis.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Sektmanufaktur Schloss VAUX AG

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

Datenblatt : Schloss Vaux Cuvée Vaux Brut

Letzte Aktualisierung: 02.01.2024