

# SCHLOSS VAUX



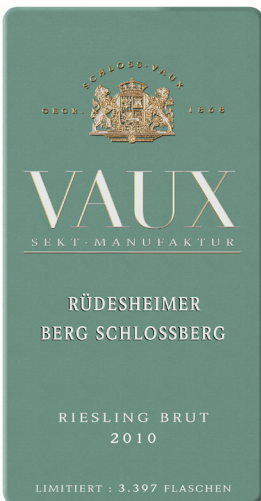
## KONTAKT

Sektellerei Schloss Vaux  
Kiedricher Straße 18a  
65343 Eltville  
Tel. 06123-6206-0  
Fax: 06123-63339  
www.schloss-vaux.de  
kontor@schloss-vaux.de

**Vorstand** Nikolaus Graf von  
Plettenberg  
**Vertriebsleiter** Christoph Graf  
**Betriebsleiter** Joachim Renk  
**Kellermeister**  
Maike Maria Münster  
**Rebfläche** 7 Hektar  
**Produktion** 400.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 10-14 Uhr



Die 1868 gegründete Sektmanufaktur Schloss Vaux verdankt ihren Namen dem gleichnamigen Herrschaftsgebäude bei Metz. Ein Freundeskreis übernahm das Unternehmen, seit 1998 führt Nikolaus Graf von Plettenberg die Sektmanufaktur, der inzwischen unterstützt wird von Vertriebsleiter Christoph Graf. 2014 wurden die Lagen des Weinguts Erbslöh übernommen, man besitzt nun selbst 6 Hektar Riesling und ein Hektar Spätburgunder. Die Grundweine stammen teils aus dem Rheingau, teils aus der Pfalz und aus Rheinhessen, Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder sind die wichtigsten Rebsorten. 2007 wurde erstmals ein Sekt aus Sauvignon Blanc erzeugt, inzwischen hat man auch einen Sekt aus Grünem Veltliner im Programm. Die Dosage der überwiegend brut ausgebauten Sekte liegt deutlich unter den gesetzlich zulässigen Höchstwerten, viele sind im Bereich extra-brut dosiert.

### Kollektion

Der Riesling ist leicht, frisch und saftig, säurebetonter als im Vorjahr, was ihm ausgesprochen gut steht. Der Pinot Blanc mit seiner fülligen und würzigen Art spielt zwischen süßlicher Frucht und herber Frische. Intensiven Duft nach kandierten Zitrusfrüchten und Äpfeln verströmt der Sauvignon Blanc. Der Blanc de Noirs ist frisch und fein, ebenso der Rosé, der attraktive Himbeeraromen und florale Noten vereint, dabei kraftvoll und würzig ist. In jugendlicher Verfassung präsentiert sich die hefeduftige, feingliedrige Rosé Reserve. Hefig und komplex im Duft ist der Grüne Veltliner, stoffig und nachhaltig im Mund. Die Riesling Reserve aus 2015 mit ihren rauchigen Anklängen verbindet Frische und Frucht, ist straff und lang, wird von weiterer Flaschenreife profitieren. Der Riesling-Lagensekt aus dem Marcobrunn duftet eindringlich nach gerösteten Haselnüssen und süßen Gewürzen, ist ausgewogen, cremig, komplex und lang. Sicher nichts für jedermann, aber eine echte Spezialität, ist der erdige, rote Spätburgunder Sekt aus Assmannshausen. —

### Weinbewertung

- 85 2015 Pinot Blanc Sekt brut 12,5 %/17,- €
- 85 2016 Riesling Sekt brut 12 %/14,- €
- 87 2015 Sauvignon Blanc Sekt brut 12,5 %/17,- €
- 89 2015 Grüner Veltliner Sekt brut 12,5 %/20,- €
- 90 2014 Riesling Sekt brut Erbacher Marcobrunn 12,5 %/39,- €
- 87+ 2015 Riesling „Réserve“ Sekt brut Rheingau 12 %/21,- €
- 86 2015 „Blanc de Noirs“ Sekt brut 12,5 %/16,- €
- 86 2015 Rosé Sekt brut 12,5 %/15,- €
- 89+ 2015 Rosé „Reserve“ Sekt brut Rheingau 12,5 %/26,- €
- 88 2014 Pinot Noir Sekt brut Assmannshäuser 13 %/26,- €