



## SEKTMANUFAKTUR SCHLOSS VAUX

65343 · Eltville · Kiedricher Straße 18a

Tel. (0 61 23) 6 20 60 · Fax 6 33 39

www.schloss-vaux.de

**Inhaber:** Vorstand Nikolaus Graf von Plettenberg & Christoph Graf

**Betriebsleiter:** Joachim Renk

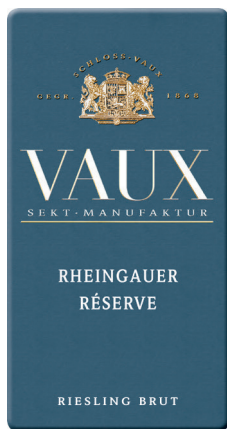
**Kellermeister:** Maike Maria Münster

**Verkauf:** Mo–Fr: 8.00–18.00 Uhr

Sa: 10.00–14.00 Uhr

**Rebfläche:** 7 ha

**Jahresproduktion:** 420.000 Flaschen



Es war nur noch eine Frage der Zeit, bis die Sektmanufaktur auch über eigene Weinberge verfügen würde. Seitdem Graf Nikolaus von Plettenberg 1998 die Führung in Schloss Vaux übernommen hat, wurde konsequent an der Güte der Sekte gearbeitet. Mit sechs Hektar Riesling und einem Hektar Spätburgunder haben Betriebsleiter Joachim Renk und Kellermeisterin Maike Maria Münster nun den gesamten Prozess der Wein- und Sekterzeugung in ihren Händen. Bei den Sekten aus Großen Lagen legen die beiden besonderen Wert darauf, dass diese später auch aromatisch deutlich zum Vorschein kommen. „Nur so“, sagt Münster, „können wir uns mit deutschem Spitzensekt am Markt behaupten.“ Exemplarisch sei hier der 2014er Erbacher Marco-brunn genannt, der sich mit eleganter Petrolnote bereits im Duft deutlich als Riesling zu erkennen gibt und daran auch am Gaumen keinerlei Zweifel aufkommen lässt. Ein gewisser Trend zeichnet sich bei den Rotsekten ab, die sich mittlerweile im Portfolio der meisten Sekterzeuger finden. Dabei empfehlen sie sich weniger als animierender Aperitif denn als spannender Begleiter etwa zu herbstlichen Wildgerichten. Auch beim Spätburgunder Brut von Schloss Vaux hat der Rotwein das aromatische Kommando

übernommen und darf in seiner Art als durchaus kräftig gelten. Für rasant geleerte Kelche dürfte indes der 2015er Réserve Rosé Brut sorgen, der delikate Brioche-Noten und den Duft kleiner Blaubeeren an die Nase bringt, bevor er in einen wunderbar straffen und klaren Geschmack mündet.

■ 2016	Riesling Brut	85
	14 €   12%	
■ 2015	Grüner Veltliner Brut	86
	20 €   12,5%	
■ 2015	Rosé Brut	86
	15 €   12,5%	
■ 2015	Sauvignon Brut	86
	17 €   12,5%	
■ 2014	Assmannshäuser Spätburgunder Brut	87
	26 €   13%	
■ 2015	Pinot Blanc Brut	87
	17 €   12,5%	
	Feinduftig erinnert er an Blüten, Kräuter und Gelbfrüchte. Am Gaumen wunderbar ausgewogen und der Sorte gemäß hintergründig und elegant geraten.	
■ 2014	Erbacher Marco-brunn Riesling Brut	88
	39 €   12,5%	
■ 2015	Rheingauer Réserve Riesling Brut	88
	21 €   12%	
■ 2015	Spätburgunder Blanc de Noirs	90
	16 €   12,5%	
■ 2015	Spätburgunder Rosé Réserve Brut	91
	26 €   12,5%	