



Sektmanufaktur Schloss Vaux



Kiedricher Straße 18a, 65343 Eltville
T: +49 (6123) 62060, kontor@schloss-vaux.de
www.schloss-vaux.de

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Fr 8–18 Uhr, Sa 10–14 Uhr
Kellermeister: Joachim Renk und Maïke Maria Münster
Ansprechpartner: Christoph Graf
Flaschen/Hektar: 400.000 (98 % weiß, 2 % rot)/7 + 70 ha

Das Sekthaus, das inzwischen ja auch eigene Weinberge bewirtschaftet, hat sein Profil in den letzten Jahren merklich geschärft: Zum einen ist Schloss Vaux eine verlässliche Quelle für Rheingauer Lagensekte, wobei diese Crus dann – siehe 2014er »Marcobrunn« – gerne auch etwas

kraftvoller interpretiert werden. Daneben und als Kontrapunkt entstehen knackige Rebsortensekte, die einem Rheingauer Rieslingklassik ins Glas bringen, die champagnerhaften Seiten hell gekelterten Pinots erkunden oder sogar ganz neue Wege beschreiten wie beim (gelungenen) Grünen Veltliner brut.

92 2014 Erbach Marcobrunn Riesling brut

Eine beerige Spätlesefrucht, auch eine Spur Botrytis, Honig, am Gaumen ein sehr kraftvoller Sekt, mit reifer Säure und zarter Süße, fast schon wuchtig in seiner Erscheinung, getragen und lang, die Lage bildet sich durchaus ab, aber vor allem über Kraft. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

92 2015 Riesling Réserve brut

Etwas Hefe, etwas Fuderfass, würziger Sortenduft, Earl Grey, Nektarine, sehr feines Mousseux, festes Säurerückgrat, ein komplexer Riesling mit markantem Herkunftscharakter, mit Dichte und Geschmeidigkeit sowie salzigen Noten im langen Abgang. 12 Vol.-%, NK, €€€

93 2015 »Rosé Réserve« brut

In der Farbe »gris« wie ein Provence-Rosé. Im Duft intensiv beerig, nur eine Spur Hefe, Kräuterwürze, getrocknete Tomate, Basilikum. Am Gaumen reich und weit, reife Säure, nur eine Spur Süße. Wirkt wie eine Spätlese, und das sehr gut gemacht. Zum Wild. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

91 2015 »Schloss Vaux Rosé« brut

Helles Ziegelrot. Buttriger Duft, etwas Apfel, am Gaumen sehr trocken, feines Mousseux, gehaltvoll, rund und geschmeidig bei sehr zurückgenommener Süße, ein sehr weiniger Sekt, der bei Tisch wie ein leichterer roter Burgunder eingesetzt werden kann. 12,5 Vol.-%, NK, €€

90 2015 Grüner Veltliner brut

90 2016 Riesling brut

90 2015 Pinot Blanc brut

89 2015 Sauvignon Blanc brut

90 2014 Assmannshausen Pinot Noir brut

91 2016 »Blanc de Noirs« brut

Pastell lachsfarben. Hagebutte, weißer Pfeffer. Gute Dichte bei leichtem Körper, früh präsente Johannisbeerfrucht, gute Stoffigkeit, frisches Mousseux, noch sehr jung, passende Dosage, eine Schicht Geschmeidigkeit im Übergang zum Abgang. 12 Vol.-%, NK, €€