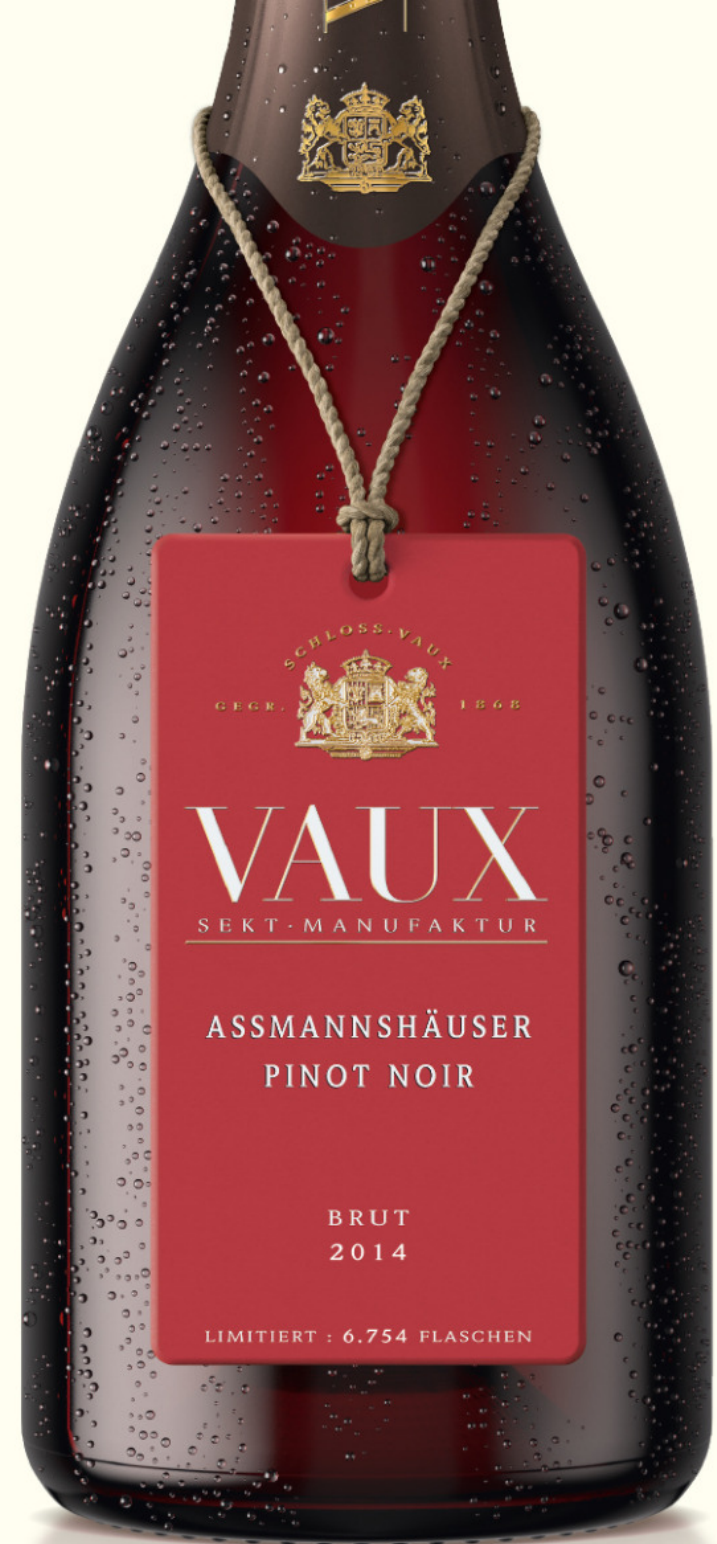


Assmannshäuser Pinot Noir

Jahrgang	2014
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Spätburgunder
Anbaugebiet	Rheingau VDP-Weingut Robert König, Assmannshausen
Boden	Skelettreicher, durchlässiger und wärmespeichernder grauer Schiefer, 30 – 60° Hangneigung
Herstellung	Klassische Flaschengärung 3,5-jähriges Hefelager Degorgiert im September 2018
Beschreibung	Terroirtypischer Rotwein-Sekt aus den berühmten "Pinot Noir"-Steillagen in Assmannshausen. Ausgeprägte Kirschrucht, spürbare Tannine.
Unser Tipp	Der Sekt zum Kaminabend, hält auch Zigarren stand. Passt zu Wild, Pasteten und dunkler Mousse au Chocolat.
Limitiert	6.754 Flaschen
Serviertemperatur	8 – 10 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 13.0 % Restzucker: 8.1 g/l Säure: 5.3 g/l
Flaschengröße	75 cl · 6 Flaschen/Karton
Auszeichnung	Jahrgang 2014: 90 Punkte - Falstaff Weinguide
Artikelnummer	3610

Sektmanufaktur Schloss VAUX AG · Kiedricher Straße 18a · D-65343 Eltville · Rheingau
Telefon 06123 62060 · Fax 06123 63339 · kontor@schloss-vaux.de · www.schloss-vaux.de



Assmannhäuser Pinot Noir

Brut 2014

Terroirtypischer Burgundersekt mit feiner Struktur aus den berühmten „Pinot-Noir“-Steillagen in Assmannshausen, dem Rheingauer Herzstück des Spätburgunders. 2014 galt als schwieriges Spätburgunder-Jahr. Für unseren Rotwein-Sekt stimmt schlicht das Gegenteil, der Assmannshäuser 2014 ist im Vergleich zu älteren Jahrgängen unser klarer Favorit. Eine erlebnisreiche Erfahrung verheißt dieser neue Jahrgang unseres Rotweinesechts, mit deutlichem Aroma von schwarzer Kirsche und spürbaren Tanninen. 90 Punkte Falstaff Weinguide 2019



SCHLOSS-VAUX
GEGR. 1868

VAUX
SEKT-MANUFAKTUR

ASSMANNSHÄUSER
PINOT NOIR

BRUT
2014

LIMITIERT : 6.754 FLASCHEN