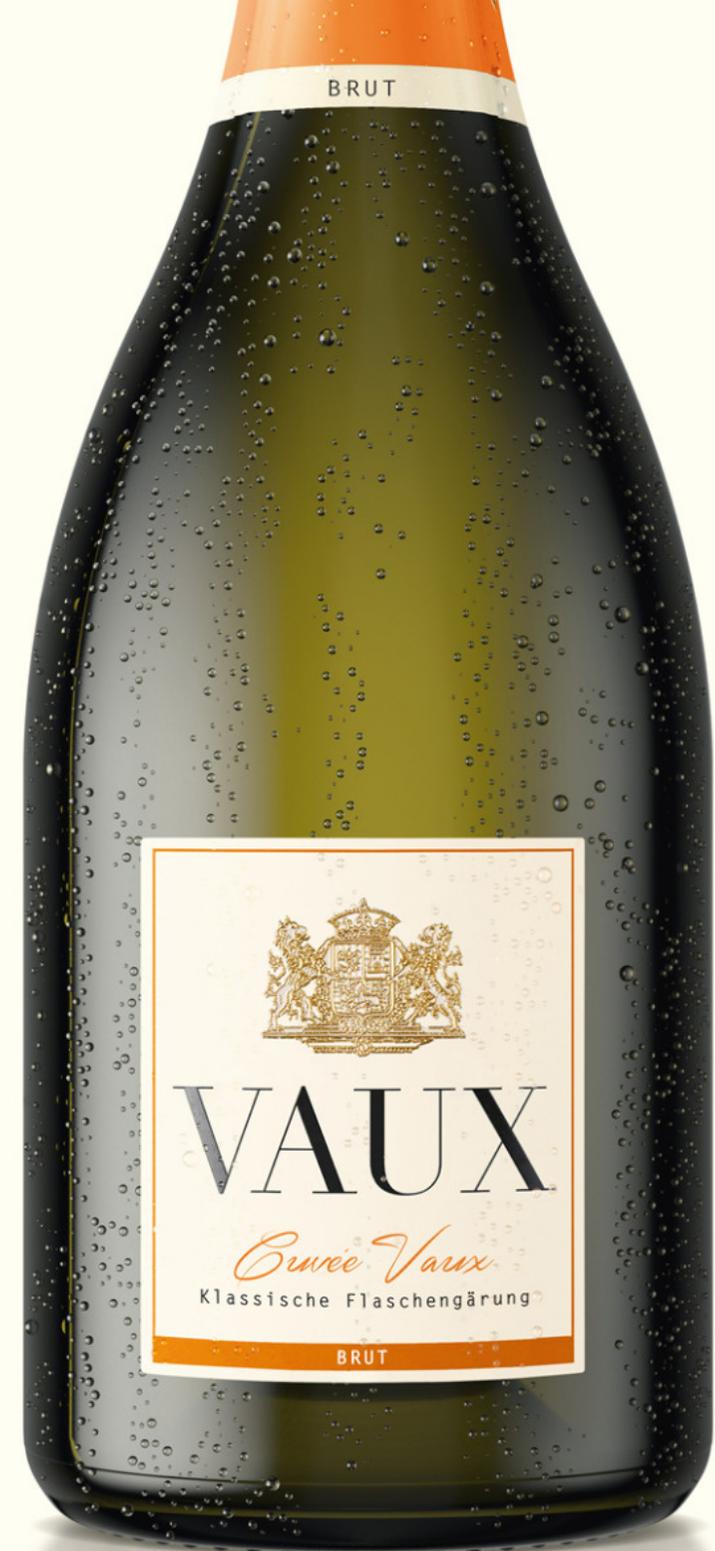


# Cuvée Vaux

Jahrgang	2017Bei Magnum- und Halben-Flaschen kann der Jahrgang abweichen
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Weißburgunder, weißgekelterter Spätburgunder, Riesling
Anbaugebiet	Rheinhessen, Pfalz
Herstellung	Klassische Flaschengärung 3,5-jähriges Hefelager Degorgiert im Juni 2021
Beschreibung	Anmutiger Aprikosenduft im Einklang mit der erfrischenden Säure des Rieslings vereint zu einem animierenden Fruchterlebnis: Mariage par excellence aus Burgunder-Schmelz und Riesling-Frische.
Unser Tipp	Die Cuvée VAUX Brut ist für jedermann, der Alleskönner unter unseren Sekten.
Serviertemperatur	6 – 8 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 12.0 % Restzucker: 8.7 g/l Säure: 7.4 g/l
Flaschengröße	75 cl · 6 Flaschen/Karton
Artikelnummer	5910 (75 cl), 5920 (37.5 cl), 5930 (150 cl)
Auszeichnungen	Jahrgang 2011: 1. Platz – Top 100 Weinwirtschaft Jahrgang 2013: Silber – Premium Select Wine Challenge Jahrgang 2015: 92 Punkte - Falstaff Wine Guide Jahrgang 2016: Double Gold - Sakura Award, Japan

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



# *Cuvée Vaux*

Brut 2017

Individuelle Sekt-Cuvée aus Weißburgunder, weißgekeltertem Spätburgunder und Riesling. Bei der „Mariage“ der Rebsorten, der Cuvée VAUX, vereinen sich der kraftvolle Schmelz der Burgunder-Sorten und die frische Säure des Rieslings zu einem vielfältigen Geschmackserlebnis. Hergestellt nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung begeistert diese Cuvée durch samtige Länge und zartem Aprikosenduft im Spiel mit anregender Rieslingfrucht.

