

Erbacher Marcobrunn Riesling

Jahrgang	2015
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Riesling
Anbaugebiet	Rheingau Weingut Freiherr Langwerth von Simmern
Boden	Tiefgründiger, kalkhaltiger und toniger Mergel mit hoher Wasserhaltekapazität
Herstellung	Klassische Flaschengärung 3-jähriges Hefelager Degorgiert im September 2018
Beschreibung	Betörend eleganter Riesling-Sekt aus der Spitzenlage Marcobrunn. Facettenreiches Meisterstück mit Anklängen von feinem Quittenbrand, verspieltem Blütenduft und einem Hauch burgundischer Stilistik.
Unser Tipp	Sekt aus grosser Lage zu grossen Anlässen.
Limitiert	883 Flaschen
Serviertemperatur	6 – 8 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 12.5 % Restzucker: 4.1 g/l Säure: 7.8 g/l
Flaschengrösse	75 cl · 6 Flaschen/Karton
Artikelnummer	3010
Auszeichnungen	Jahrgang 2014: 92 Punkte – Falstaff Weinguide 91 Punkte – Vinum Weinguide 90 Punkte – Eichelmann 90 Punkte – Gault Millau Jahrgang 2012: 90 Punkte – Wein.pur Schaumwein-Trophy 2016

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



Erbacher Marcobrunn Riesling

Brut 2015

Wenn der Baron Langwerth von Simmern einige Liter seines feinen Rieslings aus einer der renommiertesten Rheingauer Riesling-Lagen entbehrt, so weiß er, dass daraus in den Sektgewölben von Schloss VAUX ein stilvoll prickelnder Marcobrunn entsteht. Ein betörend eleganter Riesling-Sekt von höchster Komplexität und Länge: Anklänge von feinem Quittenbrand, verspielter Blütenduft, mit einem Hauch burgundischer Stilistik, facettenreich und sehr lebendig. Ein streng limitiertes Meisterstück. Aktuelle Auszeichnungen: 92, Punkte Falstaff wein Guide, 91 Punkte Vinum Weinguide, 90 Punkte Eichelmann!

