

Rosé

Jahrgang	2017 (75cl) Jahrgang kann bei Sonderformaten abweichen
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder
Anbaugebiet	Pfalz, Rheingau
Herstellung	Klassische Flaschengärung 1,5 jähriges Hefelager Degorgiert im August 2019
Beschreibung	Fruchtig mit cremig subtiler Spätburgunder-Würze. Verspielt, lebendig, mit Charakter. Verführerisches Bouquet von erntefrischen Walderdbeeren.
Unser Tipp	Für rauschende Feste, als Aperitif in der Abendsonne unschlagbar. Ein Genuss zu gegrilltem oder gebeiztem Fisch, herrlich zum Dessert.
Serviertemperatur	6 – 8 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 12.0 % Restzucker: 7.1 g/l Säure: 7.8 g/l
Flaschengrößen	75 cl · 6 Flaschen/Karton 37.5 cl · 12 Flaschen/Karton 150 cl · 1 Magnum Flasche/Karton
Artikelnummer	5410 (75 cl), 5420 (37.5 cl), 5430 (150 cl)

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



Rosé

Brut 2017

Hergestellt im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung entwickelt dieser fruchtige Rosé mit cremig subtiler Spätburgunder-Würze sein verführerisches Walderdbeeren-Bouquet. Ein verspielt lebendiger Hochgenuss mit Charakter. Der ideale Begleiter für gesellschaftliche Anlässe und zum Dessert.

