

Rosé

Jahrgang	2019 (75cl)Jahrgang kann bei Sonderformaten abweichen
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Spätburgunder, Weißburgunder und Chardonnay
Anbaugebiet	Pfalz und Rheinhessen
Herstellung	Klassische Flaschengärung18 monatiges HefelagerDegorgiert im August 2021
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: 5.6 g/lSäure: 7.4 g/l
Flaschengrößen	75 cl · 6 Flaschen/Karton37.5 cl · 12 Flaschen/Karton150 cl · 1 Magnum Flasche/Karton
Artikelnummer	5410 (75 cl), 5420 (37.5 cl), 5430 (150 cl)
Auszeichnungen	Jahrgang 2016:92 Punkte Falstaff Wine Guide90 Punkte Gault Millau

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 2019

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.

