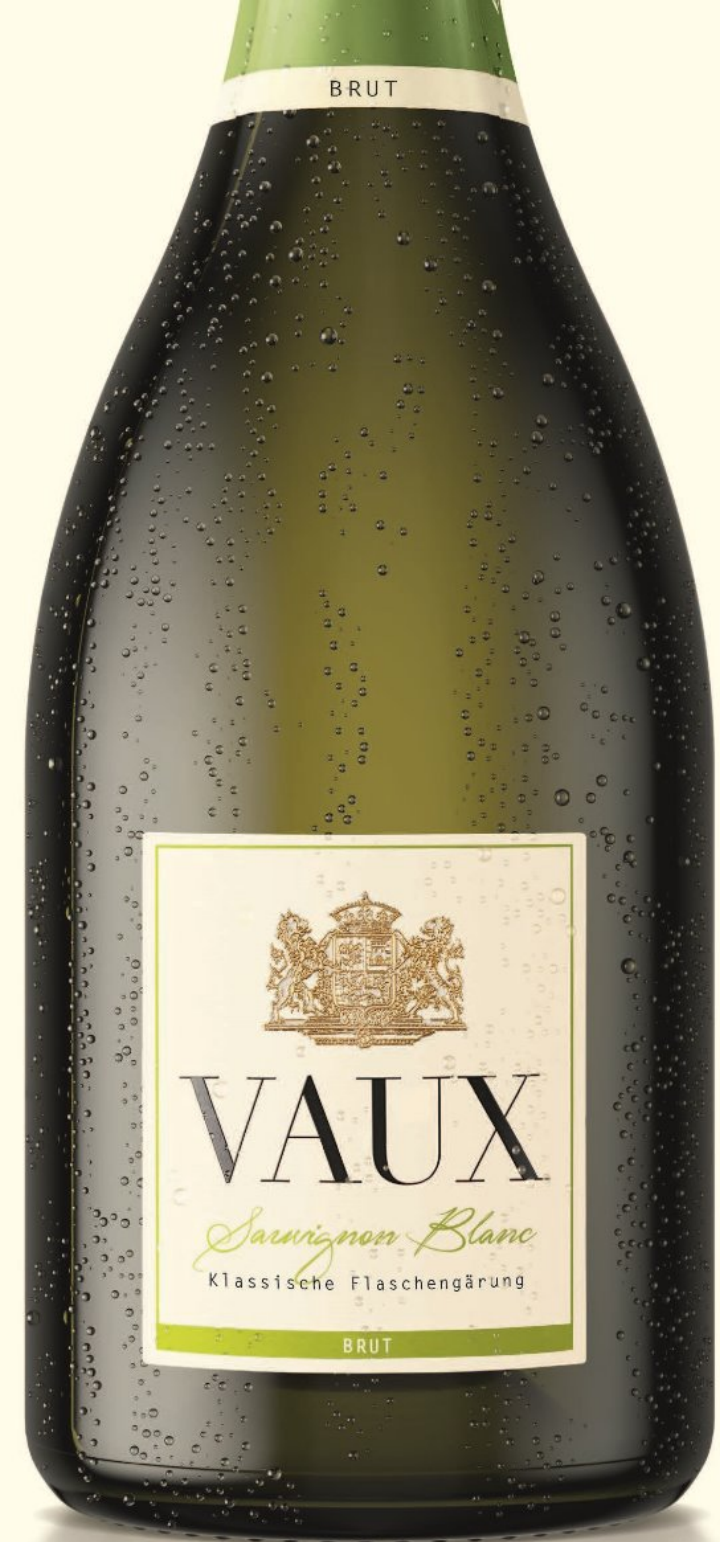


Sauvignon Blanc

Jahrgang	2017
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Anbaugebiet	Rheinhessen und Pfalz
Herstellung	Klassische Flaschengärung 40 Monate Hefelager Degorgiert im Mai 2021
Beschreibung	Erfrischend kühle Vegetabilität, ein Hauch Johannisbeer, knackiges Granny-Smith Aroma. Aparter Hefeduft. Aufregend anregend.
Unser Tipp	Zaubert Sommerlaune ins Glas
Serviertemperatur	6 – 8 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 12.0 % Restzucker: 7.0 g/l Säure: 7.6 g/l
Flaschengröße	75 cl · 6 Flaschen/Karton
Artikelnummer	5510
Auszeichnungen	Jahrgang 2010: Sieger – Goldene Perle, Beste dt. Flaschengärsekte Jahrgang 2013: 92 Punkte – Meiningers Deutscher Sektpreis Jahrgang 2015: 90 Punkte – Falstaff Weinguide

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



Sauvignon Blanc

Brut 2017

Traditionelle Methode der klassischen Flaschengärung. Die Rebsorte Sauvignon Blanc ist hochsensibel und bedarf bei Lese und Versektung allergrößter Hingabe und Sorgfalt. Der Jahrgang 2017 zaubert mit seiner kühlen Vegetabilität den Sommer ins Glas: ein Hauch von Johannisbeere kokettiert mit knackigem Granny-Smith und apartem Hefeduft. Absolut typisch, aufregend anregend und sehr elegant!

VAUX
SEKT · MANUFAKTUR

