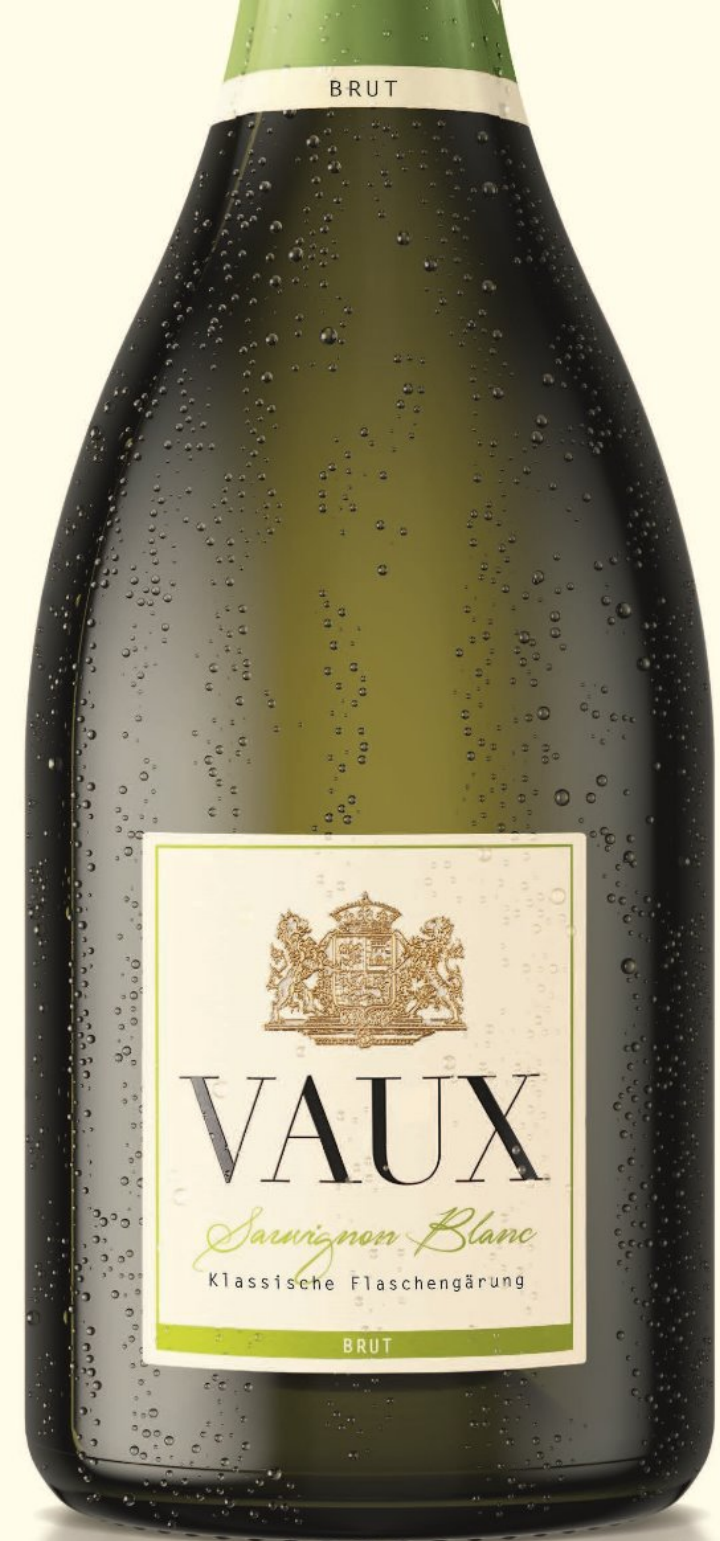


# Sauvignon Blanc

Jahrgang	2016
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Anbaugebiet	Pfalz
Herstellung	Klassische Flaschengärung 2-jähriges Hefelager Degorgiert im Januar 2019
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: 6.0 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 2016

Traditionelle Methode der klassischen Flaschengärung. Die Rebsorte Sauvignon Blanc ist hochempfindlich und bedarf bei Ernte und Versenkung größter Sorgfalt. Der Jahrgang 2016 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

