



## Schloss Vaux

### Kontakt

Sektkellerei Schloss Vaux  
Kiedricher Straße 18a  
65343 Eltville  
Tel. 06123-6206-0  
Fax: 06123-63339  
[www.schloss-vaux.de](http://www.schloss-vaux.de)  
[kontor@schloss-vaux.de](mailto:kontor@schloss-vaux.de)

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 11-14 Uhr  
Aktuelle Veranstaltungen  
siehe Webseite

### Vorstand

Nikolaus Graf von Plettenberg

### Vertriebsleiter

Christoph Graf

### Betriebsleiter

Joachim Renk

### Kellermeisterin

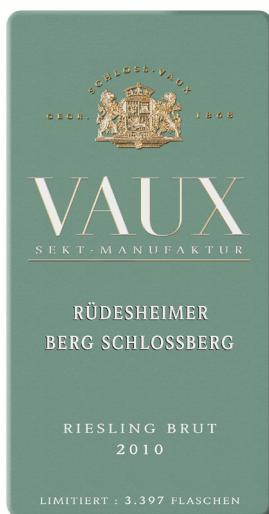
Maike Maria Münster

### Rebfläche

7 Hektar

### Produktion

450.000 Flaschen



Die 1868 gegründete Sektmanufaktur Schloss Vaux verdankt ihren Namen dem gleichnamigen Herrschaftsgebäude bei Metz. Ein Freundeskreis übernahm das Unternehmen, seit 1998 führt Nikolaus Graf von Plettenberg die Sektmanufaktur, der inzwischen unterstützt wird von Vertriebsleiter Christoph Graf. 2014 wurden die Lagen des Weinguts Erbslöh übernommen, man besitzt nun selbst 6 Hektar Riesling und ein Hektar Spätburgunder. Die Grundweine stammen teils aus dem Rheingau, teils aus der Pfalz und aus Rheinhessen, Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder sind die wichtigsten Rebsorten. 2007 wurde erstmals ein Sekt aus Sauvignon Blanc erzeugt, inzwischen hat man auch einen Sekt aus Grünem Veltliner im Programm. Die Dosage der überwiegend brut ausgebauten Sekt liegt deutlich unter den gesetzlich zulässigen Höchstwerten, viele sind im Bereich extra-brut dosiert.

### Kollektion

Wieder einmal präsentiert das Eltviller Sekthaus eine durchgängig hochklassige Kollektion. Die Basiscuvées sind alle anregend saftig. Die Cuvée Vaux präsentiert sich ausgewogen, der Riesling Sekt ist in diesem Jahr knackig, spannend ist der Sauvignon Blanc mit zart rauchiger Stachelbeerfrucht, besitzt nuanciertes Spiel. Der stoffige Veltliner Sekt ist einer unserer persönlichen Highlights, er punktet mit attraktiver Brioche Note, Kraft und feiner Länge. Der Blanc de Noirs und die Rosé Sekt sind alle fein, besonders gefällt uns die sehr elegante Rosé Reserve, die zart würzigen Schmelz und jugendlich rasante Frische auf elegante Weise verbindet. Sie kann ebenso noch etwas auf der Flasche reifen wie der animierend herbe Blanc de Blancs mit seiner salzigen Länge. Auch von den Riesling Sekt gibt es positives zu berichten: Die Rheingauer Réserve ist voll, ausgewogen und würzig, der Lagensekt aus dem Marcobrunn deutlich komplexer und intensiver. Der Rotsekt aus Assmannshausen wird seinem Ruf als Rheingauer Spezialität wieder einmal voll gerecht. ■

### Weinbewertung

- 86** 2015 Cuvée Vaux Sekt brut | 12%/13,50€
- 86** 2017 Riesling Sekt brut | 12%/14,-€
- 87** 2015 Sauvignon Blanc Sekt brut | 12,5%/17,-€
- 88** 2016 Grüner Veltliner Sekt brut | 12,5%/20,-€
- 90** 2014 Riesling Sekt brut Erbacher Marcobrunn | 12,5%/39,-€
- 88** 2015 Riesling Sekt brut Rheingauer „Reserve“ | 12%/21,-€
- 88** 2016 „Blanc de Blancs“ Sekt brut | 12,5%/19,-€
- 86** 2017 „Blanc de Noirs“ Sekt brut | 12%/16,-€
- 86** 2016 Rosé Sekt brut | 12%/15,-€
- 89** 2016 Rosé „Reserve“ Sekt brut | 12%/26,-€
- 88** 2014 Pinot Noir Sekt brut Assmannshäuser | 13%/26,-€