Total Gastro!

www.schloss-vaux.de

Blanc de Blancs

JAHRGANG	N.V.
GESCHMACKSRICHTUNG	Brut
REBSORTEN	Weißburgunder, Chardonnay, Auxerrois
ANBAUGEBIET	Pfalz
HERSTELLUNG	Klassische Flaschengärung 24-monatiges Hefelager
BESCHREIBUNG	Exklusiv für die Gastronomie! Elegante Mariage aus Weißburgunder, Chardonnay und einem Hauch von Auxerrois. Subtiles Apfel- und Birnenaroma. Die Autolyse nach langem Hefelager bringt eine aparte Note von süßem Hefegebäck und sorgt für rasant geleerte Gläser.
EMPFEHLUNG	Für rauschende Feste, verführerisch zu feinen Gemüse-Antipasti und Geflügel.
SERVIERTEMPERATUR	6 – 8 °C
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 12.5 % Restzucker: 3.5 g/l Säure: 7.5 g/l
FLASCHENGRÖSSE	75 cl · 6 Fl./Karton
ARTIKELNUMMER	4210

VAUX
SEKT · MANUFAKTUR

Sektmanufaktur Schloss VAUX AG · Kiedricher Straße 18a · D-65343 Eltville
Telefon 06123 62060 · kontor@schloss-vaux.de · www.schloss-vaux.de