

Rheinganer RESERVE Brut



Vielfättige Murzeln

Wir haben viele Wurzeln. Das ist ungewöhnlich, ja. Und zugleich etwas, das uns auszeichnet. Gegründet 1868 in Berlin sind wir lebensfrohe, genussfreudige Kosmopoliten. Das "Savoir Vivre" bringt zudem unsere Zeit in Frankreich mit sich. Denn fast 50 Jahre lang war die kleine Ortschaft Vaux in Lothringen unsere Heimat, bevor wir am Ziel unserer Reise angekommen sind. In Eltville im Rheingau — einem weltbekannten Weinbaugebiet. Einem Ort, der perfekte Bedingungen für beste Riesling- und Spätburgundertrauben und damit letztendlich auch für authentische Sektkultur bietet.

Handwerk, Kunst und Können

Besonderen Sekt herzustellen ist eine Kunst. Ein Handwerk, das Kreativität wie auch Visionen erfordert. Und dafür braucht es Menschen, die mit ganzem Herzen bei der Sache sind und mit Leidenschaft ihrer Arbeit nachgehen. Denn erst dann können wahre Sektkunstwerke entstehen und Gutes noch besser gemacht werden. Ein Anspruch, den Sektmacher Joachim Renk und Kellermeisterin Maike Maria Münster Tag für Tag leben. So kann die Kreativität das Handwerk der Wein- und Sektbereitung beflügeln und einzigartige Sekterlebnisse entstehen lassen, auf die wir richtig stolz sind.



Rheinzarser Réserve

Mit der Réserve Kollektion haben wir Sektkreationen geschaffen, die Ausdruck unserer Region sind. Sie spiegeln die Besonderheiten von Schloss VAUX wider und geben unserer über 150-jährigen Tradition ein Gesicht.

Tonschiefer, Quarzit und rotes Eisenoxid prägen die fruchtigen Weine mit erfrischender Säure. Optimal für eine lange Lagerung auf der Hefe:

RHEINGAUER RÉSERVE, RIESLING BRUT

Hinreißender Wechsel von exotischer Frucht mit salzigem Terroir. Aparte Geschmeidigkeit und Fülle. Erquickend kühl. Imposant und dabei ganz unprätentiös.

ROSÉ RÉSERVE, PINOT NOIR BRUT

Festfilet-Begleiter par excellence, bewährt sich bei kräftigen Aromen. Nuancen von Hefegebäck und frischer Spätburgunder Maische. Puristisch mit reichem Spannungsbogen.

RÉSERVE MAGNUM

Von Hand nummeriert, sehr limitiert. Gerade das Volumen-Oberflächenverhältnis der Magnum-Flasche ist ideal für die klassische Flaschengärung.







ROSÉ RÉSERVE



ROSÉ RÉSERVE MAGNUM



Magie der Veredelung

Wir sind davon überzeugt: VAUX ist das Beste, was einer Traube passieren kann. Schließlich tun wir alles dafür, um aus einer Traube ein unvergessliches Genusserlebnis zu machen. Von der einzelnen Traube bis zur Geschmacksexplosion Sekt ist es ein langer Weg, den wir mit jeder Menge Fingerspitzengefühl und Fürsorge gehen. So begleiten wir die Weinwerdung der Traube mit höchster Sorgfalt. Und geben ihr während der traditionellen Flaschengärung, dem sehr langen Hefelager in den Sektgewölben, alle Zeit, die sie braucht, bis sie schließlich im großen Finale – dem Degorgement – ihre unvergleichliche Vollendung findet.

