



VAUX Rosé

Herrliche rote Früchte in der Nase, die an Walderdbeeren und Himbeeren erinnern mit einem Hauch von frischen Kräutern. Unglaubliche Eleganz und Klarheit am Gaumen machen Lust auf mehr.

Unschlagbar als Aperitif in der Abendsonne.



FAKTEN

5410 – 0,75 L / 5430 – 1,5 L / 5420 – 0,375 L

SPÄTBURGUNDER, WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY

DEUTSCHER SEKT

HEFELAGER: 28 Monate / DEGORGIERT AM: 4. JUNI 2025

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 7,5 g/L – RESTZUCKER: 4,7 g/L

REIFEPOTENZIAL: 2–3 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Gegrillte Garnelen und gebeizter Lachs, aber auch mediterranes Gemüse verbinden sich hervorragend mit den Aromen des VAUX Rosé.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle Flaschengärung *alle Sekte sind Jahrgangssekte* *immer Brut*