

Zusammenfassung von NOUVAUX

NAME: NOUVAUX

Produktart: schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein

Methode: Traditionelle Flaschengärung

Die Traditionelle Flaschengärung ist das Alleinstellungsmerkmal. Es gibt nach unserem Wissen derzeit niemand auf dem deutschen Markt, der ein vergleichbares Getränk mit dieser wertigsten und der aufwendigsten Methode herstellt.

Die Grundweinerstellung hat unter wissenschaftlicher Begleitung stattgefunden, um höchstmögliche Qualität zu erhalten, die auch durch die Entalkoholisierung nicht verliert. Nach der ersten Gärung wird der Grundwein entalkoholisiert, danach erfolgt die zweite Gärung traditionell auf der Flasche, woraus der größte Teil des resultierenden Alkohols entsteht.

Geschmack: BRUT/Extra Trocken: nach unseren Marktresearchs gibt es aktuell kein vergleichbares Produkt was mit so wenig Restsüße auskommt.

Durch die traditionelle Flaschengärung ist eine Perlage vorhanden, die kein vergleichbares Produkt aktuell vorweisen kann, fein ausbalanciert, attraktiv und anregend „schäumig“.

Leichtigkeit mit einem ungeahnten Facettenreichtum bestimmt das Geschmackserlebnis. Eine feine und ausgewogene Frucht begleitet das Finish des Getränks.

Ausstattung: Sektkork mit Agraffe (Mint), Halsschleife bewusst ohne Kapsel, Etikett in einer bisher unbekanntem Form

Gesetzl. Ang.: siehe Etikett im Anhang

Analysen: Der Alkohol ist mit **2% Vol.** gesetzt, Aromarückverschnitt, Tirage und Versandlikör sind die Stellschrauben für den resultierenden Alkohol.
Der Restzucker liegt bei 17 g/l. Säure liegt bei 5,3 g/l.

Vorteile: Ein wirkliches schäumendes Erlebnis mit vollem und gelerntem Geschmack eines tollen, spritzigen Schaumweins. Der geringe Alkohol ermöglicht einen unbeschwertem Konsum, der Appetit auf mehr macht.
Es ist KEIN alkoholfreies Produkt aber ein Produkt, was Genuss erlaubt und dabei Anspruch, Geschmack und das Erlebnis eines hochwertigen Sektes von Schloss VAUX zeigt.

UVP/Markt: 16 € inkl. MwSt.

Über die Zusammensetzung der Rebsorten des ausschließlich deutschen Grundweins möchten wir aktuell noch keine Details präsentieren. Ziel ist es mit dem Säuremanagement und der Duftigkeit des Grundweins, den „eigenen“ Aromen der Entalkoholisierung zu begegnen. Die Entalkoholisierung über Vakuumverdampfung hat bei Carl Jung in Rüdesheim stattgefunden.

Aktuell steht nur eine kleine Menge von 6.000 Flaschen zur Verfügung. Mit dem Jahrgang 2021 wird die Produktionsmenge aber deutlich erhöht.

Hier noch einige Bilder, Texte etc. zu NOUVAUX. Einfach dem Link folgen:

<http://download2.schloss-vaux.de/NOUVAUX/>