



## 2018 ERBACHER Marcobrunn

Ein kräftiges Gelb sorgt für den Auftakt im Glas. Aromen von Marillen, reifen Zwetschgen und ein Hauch von Passionsfrucht sind charakteristisch. Trotz der Reife ist das Spiel am Gaumen animierend.

„So entstehen einzigartige VAUX-Sekte wie der Erbacher Marcobrunn [...] der für uns zu den elegantesten Riesling-Sekten überhaupt gehört.“ GOURMETWELTEN, November 2022



### FAKTEN

3010 – 0,75 L

RIESLING

DEUTSCHER SEKT B.A., RHEINGAU

HEFELAGER: 40 Monate / DEGORGIERT AM: 2. Dezember 2022

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % vol – SÄURE: 7,0 g/L – RESTZUCKER: 4,8g/L

REIFEPOTENZIAL: 3–5 Jahre ab Degorgierdatum

### UND WAS DAZU?

Eingelegtes Kalbsfleisch oder Königsberger Klopse mit Kapern – Klingt einfach, schmeckt aber sensationell. Ebenso zu Antipasti und (Wild-) Schinken absolut herrlich.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle  
Flaschengärung

alle Sekte sind  
Jahrgangssekte

immer  
Brut