



2021 VAUX Riesling

Ein wunderbares Hellgelb im Glas lädt ein zum ersten Schluck. Die Aromen erinnern an Apfel, Birne und Aprikose. Das Spiel aus Rasse und ausgleichender Frucht zaubert einem ein fröhliches Lächeln ins Gesicht.

„Ein elegant, zart-duftiger wie frischer Schaumwein, der bestens in die Frühlingszeit passt.“ ROMANA ECHENSPERGER, MASTER OF WINE



FAKTEN

5210 – 0,75 L

RIESLING

DEUTSCHER SEKT

HEFELAGER: 15 Monate / DEGORGIERT AM: 25. August 2023

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 8,0 g/L – RESTZUCKER: 5,6 g/L

REIFEPOTENZIAL: 2–3 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Kombiniert mit leichten Speisen, feinen Fischgerichten oder einem frischen Hefengebäck zeigt sich der VAUX Riesling von seiner besten Seite.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle Flaschengärung *alle Sekt sind Jahrgangssekte* immer Brut