

VAUX

l'artiste



2019 l'Artiste brut

Hell und frisch. Aromatik von Heublumen und Kräutern, gemeinsam mit zarten Tönen von frischem Gebäck. Am Gaumen filigran und dennoch so komplex, dass immer weitere Schichten hervortreten.

FAKTEN



3310 – 0,75 L

RIESLING, SEKT B.A., RHEINGAU

VINIFIKATION: Handgeerntet, spontanvergoren, Ausbau in Holz, Amphoren und Edelstahl

HEFELAGER: 60 Monate

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 8,5 g/L – RESTZUCKER: 2,1 g/L

REIFEPOTENZIAL: 3–5 Jahre ab Degorgierdatum

WIESO l'Artiste?

L'Artiste ist ein starkes Zeichen für ein mutiges und kreatives Miteinander und markiert unseren Kreuzungspunkt auf dem Weg in die Zukunft. Unsere Erfahrung im Weinberg, mit sanfter Vinifizierung und dezentem Holzausbau, mit traditioneller Flaschengärung und langem Hefelager führt zu einem Sekt, der gekonnt und vielschichtig zwischen Französisch und Deutsch oszilliert und sich ganz bewusst in charmanter Stilistik präsentiert.

*Traditionelle
Flaschengärung*

*alle Sekte sind
Jahrgangssekte*

*immer
Brut*