

# VAUX

---



## VAUX Crémant

Leuchtend strahlendes Gelb im Glas. Die feine Perlage und das elegante Mousseux tragen Aromen von reifen gelben Früchten, Brioche und einem Hauch von Waldhonig. Am Gaumen verbindet sich die typische VAUX-Frucht mit der Tiefe des langen Hefelagers zu einem ausgewogenen, charaktervollen Crémant. Frisch, präzise und mit bemerkenswerter Länge.

*„Ein Crémant mit französischer Inspiration und unverkennbarer VAUX-Handschrift – feinfruchtig, präzise und von beeindruckender Eleganz.“ - Christoph Graf, Vorstand*

### FAKTEN

4610 – 0,75 L

---

RIESLING

---

DEUTSCHER SEKT B.A., RHEINGAU

---

HEFELAGER: 42 Monate

---

ALKOHOLGEHALT: 12,0 % vol – SÄURE: 7,6 g/L – RESTZUCKER: 8,7g/L

---

REIFEPOTENZIAL: 3–5 Jahre ab Degorgierdatum

---

### UND WAS DAZU?

Ein idealer Begleiter zu Austern, Jakobsmuscheln oder gebratenem Zander. Ebenso begeistert er zu feinem Geflügel und cremigen Vorspeisen. Seine Frische und Eleganz verleihen jedem Gang eine besondere Leichtigkeit.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

---

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