



Cuvée VAUX

Beider Cuvée VAUX vereinen sich der kraftvolle Schmelz der Burgunder-Sorten und die frische Säure des Rieslings zu einem vielfältigen und lebendigen Geschmackserlebnis. Feine gelbe Frucht und viel Trinkfreude.

„Flasche um Flasche besticht mit Persönlichkeit und feiner Cremigkeit.“ FALSTAFF



FAKten

5910 – 0,75 L / 5930 – 1,5 L / 5920 – 0,375 L

WEISSBURGUNDER, SPÄTBURGUNDER, RIESLING, CHARDONNAY

DEUTSCHER SEKT

HEFELAGER: 15 Monate / DEGORGiert AM: 10. Dezember 2025

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 7,3 g/L – RESTZUCKER: 7,2 g/L

REIFEPOTENZIAL: 2–3 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Unser Allrounder – Zum Empfang, zur ersten Vorspeise oder einfach nur ein Glas zum Geniessen. Die Cuvée VAUX ist ein großartiger Begleiter.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle
Flaschengärung

alle Sekt sind
Jahrgangssekt

immer
Brut