

auch in  
0,375 L  
& 1,5 L



## 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 Jahrgangssekte* immer Brut