

Blanc de Blancs Brut 2016 Schloss VAUX



Die edlen Sekte von Schloss Vaux sind nicht nur besonders hochwertig, sondern auch sehr beliebt. Mit dem Blanc de Blancs 2016 bieten wir Ihnen jetzt ein echtes Schmankerl aus dem Rheingau an. Denn das kann man sonst nur in Restaurants genießen.

Weintyp	Sekt
Produzent	Schloss VAUX
Region	Rheingau
	Weißburgunder
Rebsorte(n)	Chardonnay
	Auxerrois
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	jetzt und weitere 2 Jahre
	Méthode
Ausbau	traditionelle
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Nicht ohne Grund gehört das Schloss Vaux zu den renommiertesten Sekt-Erzeugern Deutschlands. Nur die besten Traubenqualitäten dürfen in den Keller kommen. Und dort wird unter der Ägide der beiden Kellermeister Joachim Renk und Maike Maria Münster höchsten Wert auf Tradition und Handwerk gelegt. Und zwar im besten Sinne. Dass hier ausschließlich Flaschengärung zum Einsatz kommt, versteht sich von selbst. Ebenso wie eine äußerst gewissenhafte Vinifikation vorab. So entstehen Edel-Schäumer, die überall auf der Welt eine große Fangemeinde haben. An einige der Sekte von Schloss Vaux kommt man für den heimischen Genuss aber nicht heran, denn sie werden exklusiv für die Gastronomie bereitet und degorgiert. So wie dieser Blanc de Blancs 2016. Restaurants lieben diesen Sekt, denn die Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Auxerrois ist ebenso elegant wie trinkig. Für die besonders feierlichen Momente im Leben. Da macht es uns schon ein wenig stolz, dass man im Rheingau jetzt eine Ausnahme gemacht hat, damit unsere Kunden diesen exklusiven

Schäumer jetzt auch in den eigenen vier Wänden genießen können. Wenn das mal kein guter Grund ist, direkt mit diesem Blanc de Blancs anzustoßen!

Tasting Note

Goldgelb mit silbernen Reflexen perlt der Blanc de Blancs im Glas. Apropos Perlen: Die Perlage ist hier extra fein und höchst elegant. Die Nase wird von zarten Apfel- und Birnenaromen umschmeichelt. Dabei immer dabei: die aparten Noten von süßem Hefengebäck. Am Gaumen präsentiert sich der Schaumwein ebenso lebendig wie feinsinnig. Die klug austarierte Struktur passt hervorragend zu den fruchtigen Noten, die von einem wunderschön geschmeidigen Weinsäureboden umrahmt werden.

Passt zu

Für die schönen Momente des Lebens sollte eigentlich immer eine Flasche dieses Blanc de Blancs im Kühlschrank stehen. Für alle Fälle. Auch als Aperitif ist der Sekt eine große Freude, macht sich aber auch zu Antipasti oder Geflügelgerichten als Speisenbegleiter gut.

Weingut

Schloss Vaux - das ist Sektkunst auf höchstem Niveau. 1868 gegründet, zählt Schloss Vaux heute zu den berühmtesten Sekthäusern Deutschlands. Der Hauptsitz liegt im pittoresken Eltville am Rhein und wird von Nikolaus Graf von Plettenberg geleitet. Einer langen Tradition folgend, wird hier der Sekt ausschließlich mittels Flaschengärung nach traditioneller Methode hergestellt. Neben Riesling gehören Burgundersorten zum Hauptsortiment des Sekthauses, aber auch Spezialitäten wie zum Beispiel Grüner Veltliner.

Das Besondere an den Sekten: sie sind nicht nur alle dank der Flaschengärung konsequent handwerklich, sondern brillieren auch durch eine enorme Vielfalt. So bietet der Sekterzeuger allein bei den Einstieg-Cuvées sechs unterschiedliche Sekte an. Vom Sauvignon Blanc über Riesling bis hin zum Blanc de Noirs. Hinzu kommen dann noch die Lagensekte, die die Typizität eines bestimmten Terroirs in den Vordergrund stellen. Diese Sekte haben nicht nur dank der Kellertafel als Etikett nicht nur ein besonders edles Aussehen, sondern sind auch noch streng limitiert. Ab 2022 übernimmt der bisherige Vertriebsleiter Christoph Graf die Leitung von Nikolaus Graf von Plettenberg.

Vinifikation

Der Schloss Vaux Blanc de Blancs Brut 2016 ist eine Cuvée, die ungefähr zu gleichen Teilen aus Weißburgunder, Chardonnay und Auxerrois besteht. Nach der Lese und der Ganztraubenpressung wurde jede Sorte separat fermentiert. Danach fand die Assemblage statt, bevor es für die zweite Gärung und das 36-monatige Hefelager auf die Flasche ging. Anschließend wurde der Sekt degorgiert und mit einer Versandosage versehen. Der Restzucker beläuft sich auf 3,8 Gramm pro Liter.