

## Schloss Vaux Erbacher Marcobrunn Riesling brut Brut 2018

### Produzent

Schloss VAUX wurde 1868 in Berlin gegründet. In den darauffolgenden Jahren erwirbt die Gesellschaft das unweit von Metz an der Mosel gelegene Château VAUX nebst ausgedehnten Weinbergen und lässt auf diese Weise ein deutsches „Sektthaus“ entstehen. Vierzig Jahre lang beherbergt das Château VAUX die Sektkeller. Dann müssen die Eigentümer das mittlerweile französisch gewordene Domizil aufgeben. Neuer Sitz der Manufaktur wird die Rosenstadt Eltville am Rhein.

1982 schließlich findet sich ein kleiner, feiner Freundeskreis, der Schloss VAUX von einer Tochtergesellschaft der Dresdner Bank AG übernimmt. Der Wiesbadener Bankdirektor Gustav Adolf Schaeling übernimmt den Vorsitz im Beirat und beginnt, das traditionsreiche Sektthaus mit neuem Leben zu füllen. Fünf Jahre später wandeln die Gesellschafter die Sektkellerei in eine Aktiengesellschaft um.

### Charaktereigenschaften

🍷 Marillen, Passionsfrucht, Renekloden

🍷 frisch, belebend, harmonisch, cremig, langes Finale

🍷 Aperitif, solo, Meeresfrüchte, Austern

### Fakten

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| Rebsorte     | Riesling               |
| Terroir      |                        |
| Appellation  | Rheingau               |
| Vinifikation | 28-monatigem Hefelager |

| Alkoholgehalt | Restsüße | Säuregehalt |
|---------------|----------|-------------|
| 12.5 %vol     | 4.8 g/l  | 7 g/l       |



Art.Nr. VX5-18