



2020 Grüner VELTLINER

Wie kein anderer Sekt in der VAUX-Familie präsentiert der Grüne Veltliner Aromen, die so stark von der Flaschengärung geprägt sind: Brioche, Whisky, geriebener Apfel. Herausfordernd und spannend!

„Der stoffige Veltliner Sekt ist einer unserer persönlichen Highlights.“ EICHELMANN



FAKTEN

5810 – 0,75 L

GRÜNER VELTLINER

DEUTSCHER SEKT

HEFELAGER: 24 Monate / DEGORGIERT AM 28. März 2023

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 6,8 g/L – Zero Dosage

REIFEPOTENZIAL: 2–3 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Hervorragend zu getrocknetem oder geräuchertem Schinken und Salami. Oder klassisch: Wiener Schnitzel mit Kapern, Kartoffel-Gurkensalat und einer Sardelle – so lecker.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle Flaschengärung *alle Sekt sind Jahrgangssekte* immer Brut