

KRUGER RUMPF

PINOT BRUT

REBSORTE	60% Spätburgunder 40% Chardonnay
ALKOHOL	12 Vol. %
RESTZUCKER	2,0 g/l
SÄURE	7,4g/l
BODEN	Quarzit und Löss
AUSBAU	Grundwein 9 bis 18 Monate im großen Holzfass 24 Monate auf der Hefe

Der Grundwein für diesen Sekt stammt aus 100% eigenen Rebanlagen. Die Grundweine wurden zwischen 9 Monate und 18 Monate im Holzfass gelagert. Nach der klassischen Flaschengärung lag dieser Sekt für 24 Monate auf der Hefe.

Sein Geschmack überzeugt mit zarter und sehr cremiger Textur sowie einer feinen Fruchtsäure. Die Perlage zeigt sich ruhig und nicht zu aufdringlich, sodass die saftigen Fruchtaromen in den Vordergrund rücken. Der Nachhall ist lang und ausgewogen zugleich.

