

KRUGER RUMPF

RIELSING BRUT

REBSORTE	Riesling
ALKOHOL	12 Vol. %
RESTZUCKER	4,0/l
SÄURE	8,1g/l
BODEN	Quarzit
AUSBAU	Grundwein 6 Monate im großen Holz und Edelstahl 18 Monate auf der Hefe

Der Grundwein für diesen Sekt stammt aus 100% eigenen Rebanlagen. 50% der Grundweine wurde in Stückfässern und 50% in Edelstahltanks vergoren und dort für 9 Monate gelagert. Nach der klassischen Flaschengärung lag dieser Sekt für ca. 18 Monate auf der Hefe.

Ein Aroma von Quitte, Birne und Apfel, am Gaumen Orangenblüten und Zitrusnoten.

