

KRUGER RUMPF

SEKT ROSÉ BRUT

REBSORTE	Spätburgunder
ALKOHOL	12 Vol. %
RESTZUCKER	5,0/l
SÄURE	6,9g/l
BODE	Löss und 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.

Der Rosé Sekt Brut zeigt sich zartrosa mit einem feinperligen und langanhaltenden Mousseux im Sektglas. In der Nase: Aromen von Hagebutte, Beerenfrüchten und Brioche.

