

KRUGER RUMPF

SEKT ROSÉ BRUT

REBSORTE	60% Spätburgunder, 40% Weissburgunder
ALKOHOL	12 Vol. %
RESTZUCKER	5,0/l
SÄURE	6,9g/l
BODEN	Löss und Quarzit
AUSBAU	Grundwein 6 Monate im großen Holz und Edelstahl 18 Monate auf der Hefe

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 bronzenen Reflexen und einer feinperligen und langanhaltenden Mousseux. In der Nase: Aromen von Hagebutte, Beerenfrüchten, schwarzem Pfeffer und Autolyse.

Von Autolyse spricht man, wenn die Hefe der zweiten Gärung Aroma an den entstehenden Schaumwein abgibt. Oftmals verwendet man dazu Begriffe wie Brioche, Hefezopf, Blätterteig etc. Bei unserem Rosé Sekt sind es eher Aromen von Sauerteigbrot und frischgebackener, röscher Brotkruste.

Hefeschmelz und leichte Cremigkeit sorgen für Eleganz und ein angenehmes Mundgefühl. Typisch Kruger-Rumpf, ist aber auch hier wieder das bewusste Bekennen zur vitalen Säure, auch im Schaumwein.

Schön ausbalanciert dient dieser Sekt schon lange nicht mehr nur als Aperitif, sondern macht auch als Speisebegleiter eine gute Figur.

