

KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN
1746

KRUG Spumante Rosé

Genuss pur aus sortenreinem Pinot Noir – der Liebling auf allen Sommerfesten.

REBSORTE: Pinot Noir

REGION: Thermenregion, Gumpoldskirchen

LAGE: Die Traube wächst im Steinfeld auf rund 220m Seehöhe auf einem mit Erde durchzogenen Schotterboden.

WEINBESCHREIBUNG

Zartes lachsrosa, angenehme Perlage; im Duft nach Erdbeeren und zarter Kräuterwürze; am Gaumen von fester rotbeeriger Frucht geprägt; prickelnd, frisch im Abgang. Ein anmutiger Frizzante mit feiner Frucht und Eleganz.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12% vol.

Säure: 5,0g/l

Rest Süße: 17,0g/l

VINIFIKATION: Ausgebaut imahltank

SERVIERVORSCHLAG: 6° C

Überzeugt als Aperitif, passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, frischen Salaten, Spargel und Geflügel.

EAN Codes

Flasche 0,75l 9007644001296

Flasche 1,5l 9007644001784



KRUG Gumpoldskirchen GmbH
Kirchenplatz 1, 2352 Gumpoldskirchen
Telefon: +43 (0) 2252 622 47
office@krug.at | www.krug.at

IBAN: AT 29 3219 5000 0008 0648
BIC: RLNWATWWASP
ATU 19141300

ALTES ZECHHAUS
Mo-Mi & Fr 17:00 – 23:00
Donnerstag Ruhetag
Sa 11:00 – 23:00
So 11:00 – 21:00
Reservierung unter
+ 43 (0) 2252 622 47
office@krug.at