

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

22 23 BRUT NATURE ROSÉ



Auch der Brut Nature Rosé folgt unserer Grundidee einen klassischen Schaumwein komplett ohne zugesetzte Hefe und Zucker zu produzieren. Trinkfluss, Leichtigkeit, Säureprägung, Holzfassausbau gepaart mit freudvoller Frucht und Seriosität prägen sein Profil. In der Flasche befinden sich nur Trauben sowie 7% nach der Gärung zugesetzter, ungeschwefelter Spätburgunder – sonst Nichts! Die Geschmacksangabe brut nature bekommt so eine sehr viel bedeutendere Aussage als lediglich das Geschmacksprofil zu charakterisieren.

Mit strahlendem Kirschrot und persistenter Perlage duftet er rotfruchtig herb und erinnert an rote Johannisbeeren, Preiselbeeren sowie kleine Waldhimbeeren. Markanter Antrunk mit feingliedrigem Mousseux und freudvoller Frucht, schön konturiert durch seine sedige Phenolik und langen, fruchtbetonten Nachhall.

Jahrgang:	0000
Ausbau:	Frühe Lese von Spätburgundertrauben, schonende Ganztraubenpressung als blanc de noir, spontane 1. Gärung u. Malolaktische Gärung im Tonneaux aus franz. und öster. Eiche, 1 Jahr Vollhefelager ohne Schwefel, 22er Grundwein dient gleichzeitig als Zucker u. spon
Boden:	Kalk- und Lösshaltigen Böden
Alkoholgehalt:	11,0 %
Analyse Z / S:	0,9 gr / 6,5 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Sekt an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern
Zertifizierung:	DE-ÖKO-039 / DEMETER