

**HERKUNFT**

Ritten (Südtirol)

**CUVÉE**

Weißburgunder

**AUSBAU**

Barriques

**ERNTETAHR**

2014

**FLASCHENLAGERUNG**

7 Jahre

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 10 Jahre nach Enthefung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Hervorstechend sind seine feine, seine anhaltende Perlage, seine intensive Nase mit Noten nach Bratapfel, Marille und dunkler Johannisbeere, im Hintergrund die feine Kräuterwürze. Sehr kraftvoll am Gaumen, tiefgründig und salzig, zeigt der Phineas sehr gute Länge, im Finale nach Heu und Almkräutern.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Ist der kräftigste von allen Arunda-Sekten. Deshalb verlangt er nach kräftigen Gerichten. Helles und dunkles Fleisch, auch Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn, Flugente) passen gut. Noch besser passt es, wenn eine süße Komponente (Früchte, Trockenfrüchte) mit dabei ist.

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol	13,0 % Vol
Gesamtsäure	5,5 gr/l
Trockenextrakt	18,0 gr/l
Dosage	4,0 g/l

