

**HERKUNFT**

Terlan

**BÖDEN**

Porphy

**CUVÉE**

100% Chardonnay

**AUSBAU**

100% Barriques

**ERNTJAHR**

Haupternte 2016 mit Anteilen von 2015

**FLASCHENLAGERUNG**

36 -42 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 5 Jahre nach Entfegung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Mit seiner feinen und anhaltenden Perlage sowie der lebendigen und leuchtend strohgelb-grünlichen Farbe zeigt der ARUNDA Blanc de Blancs eine herrliche geschmackliche Fülle und Struktur, bemerkenswert weich-cremig, dicht und gehaltvoll.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Risotto "Südtirol" mit Speck, Äpfeln und Lauch  
Spaghetti mit Meeresfrüchten  
Schwertfischcarpaccio mit Pampelmuse und Granatäpfeln

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol	13,0 % Vol
Gesamtsäure	6,0 gr/l
Trockenextrakt	20,5 gr/l
Dosage	4,0 g/l

