

**BIO ZERTIFIZIERT**

Kontrollnummer BZ - 42888 - B; Mipaaf It Bio 013

BÖDEN

Kalk, Schotter

CUVÉE

100 % Chardonnay

ERNTEJAHR

2017

FLASCHENLAGERUNG

24 - 30 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 2 Jahre nach Entfegung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Mit seiner äußerst reichen und anhaltenden Perlage, der satt strohgelben bis grünlichen Farbe, mit seiner Brillanz und Leuchtkraft zeigt der ARUNDA Parlein ein fruchtiges, breit gefächertes Bukett von bemerkenswertem Duft.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Schlutzkräpfen mit Bergkäse und gebräunter Butter
 Truthahnschnitzel gebraten auf gegrilltem Gemüse
 Nudelsalat mit Parmesan, Salami piccante, Äpfeln und Balsamico

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	12,5 % Vol
Gesamtsäure	6,5 gr/l
Trockenextrakt	18,0 gr/l
Dosage	6,0 g/l
Gesamt SO ₂ unter	110 mg/l

