

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn - Buchholz

**BÖDEN**

Porphy, Kalk

**CUVÉE**

Chardonnay, Weißburgunder, Blauburgunder\*

**AUSBAU**

Barriques und Inox, Blauburgunder als Weißwein ausgebaut

**ERNTAJAHR**

2015

**FLASCHENLAGERUNG**

48 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 5 Jahre nach Entfegung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Das Cuvée Muggi duftet nach Trockenfrüchten, Bratäpfeln und weißer Schokolade. Am Gaumen ist er saftig und rund, schmeckt nach reifen Pfirsichen, aber auch nach Mandarinen. Die Aromen halten sich bis zum langen Abgang. Auch begeistert er durch seine Ausgewogenheit.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Passt eigentlich zu allem und immer.

**ANALYTISCHE DATEN**

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



\* Die Anteile an Blauburgunder können je nach Jahrgang und Verfügung variieren