

**HERKUNFT**

Terlan, Eppan - Giralan, Salurn - Buchholz

**BÖDEN**

Moräne, Lehm

**CUVÉE**

50% Weißburgunder, 50% Blauburgunder

**AUSBAU**

Als Weiß-, Rosé- und Rotwein ausgebaut

**ERNTJAHR**

Haupternte 2016 mit Anteilen von 2015

**FLASCHENLAGERUNG**

24 - 30 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 2 Jahre nach Entseftung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Mit seiner äußerst reichen und anhaltenden Perlage, der satten Lachs-Farbe, mit seiner Brillanz und Leuchtkraft zeigt sich der ARUNDA Rosé vollfruchtig, cremig-weinig und schmeichelnd im Geschmack, ausgewogen und angenehm zu trinken. Der ARUNDA Rosé ist ein äußerst eleganter und unkomplizierter Sekt.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken  
Kalte feurige Tomatenkaltschale mit krockanten Speckchips  
Spaghetti mit Tomaten, Peperoncino und Basilikum

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol	12,5 % Vol
Gesamtsäure	6,0 gr/l
Trockenextrakt	20,0 gr/l
Dosage	6,0 g/l

