

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn - Buchholz

BÖDEN

Porphyry, Kalk

CUVÉE

80% Chardonnay, 20% Blauburgunder*

AUSBAU

Blauburgunder als Weißwein ausgebaut

ERNTAJAHR

Haupternte 2018 mit Anteilen von 2017

FLASCHENLAGERUNG

24 - 30 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 2 Jahre nach Entthefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

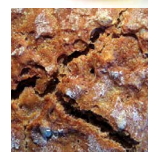
Mit seiner herrlichen, extrem feinen und anhaltenden Perlage ist der ARUNDA Extra Brut von brillanter lebhafter Farbe und beeindruckt vom ersten Augenblick an; dies dank seines reichen, duftenden und komplexen Buketts, bei dem neben einer üppigen, blumigen Komponente auch Noten von gerösteter Brotrinde und Trockenfrüchten hervortreten.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Risotto mit Zitrone, Lauch und Räucherlachs
hausmarinierter, geräucherter schottischer Wildlachs
Zander gebraten auf Sektlinsen

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	12,5 % Vol
Gesamtsäure	6,8 gr/l
Trockenextrakt	19,0 gr/l
Dosage	0,0 g/l



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