



HERKUNFT

Terlan, Salurn - Buchholz

BÖDEN

Porphyry, Kalk

CUVÉE

33% Chardonnay, 33% Weißburgunder, 33% Blauburgunder*

AUSBAU & ERNTEJAHRE

65% 5 Jahre Reserva Weine, 35% Weine Jahrgang 2016, Blauburgunder als Weißwein ausgebaut

FLASCHENLAGERUNG

48 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 5 Jahre nach Enthefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Strahlendes helles Gold, feine, anhaltende Perlage.

Feine gereifte Noten nach frischer Brioche, dazu etwas Bratapfel, nach frischer Marille und Bienenwachs. Am Gaumen verwoben, sehr cremig und rund, strömt ruhig dahin, feine Perlage, lang im Abgang.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Helles Fleisch und Fisch

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	12,5% Vol
Gesamtsäure	6,0 gr/l
Trockenextrakt	20,0 gr/l
Dosage	2,0 g/l

