

**HERKUNFT**

Eppan - St.Pauls

CUVÉE

Weißburgunder

AUSBAU

Anfore

ERNTJEHR

Haupternte 2014

FLASCHENLAGERUNG

5 Jahre

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 10 Jahre nach Entsefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Leuchtendes, brillantes Hellgold mit zartem Orange Schimmer und mittelkräftiger Perlage. In der Nase nach Blutorange, getrockneten Marillen, dunkler Mineralik, Sultaninen und gedörrte Früchte. Am Gaumen mit oxidativer Stilistik, breitet sich schön und ausgewogen über die Zunge, nussige Aromen, gleichzeitig sehr frisch, hat einen harmonischen Verlauf, sehr langer Nachhall, salzig und mit sehr guter Spannung ausgestattet.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Ist der kräftigste von allen Arunda-Sekten. Deshalb verlangt er nach kräftigen Gerichten. Helles und dunkles Fleisch, auch Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn, Flugente) passen gut. Noch besser passt es, wenn eine süße Komponente (Früchte, Trockenfrüchte) mit dabei ist.

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	13,0 % Vol
Gesamtsäure	6,5 gr/l
Trockenextrakt	20,0 gr/l
Dosage	4,0 g/l

