

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn - Buchholz

**BÖDEN**

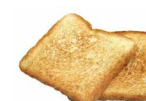
Porphyry, Kalk

**CUVÉE**

60% Chardonnay, 40% Blauburgunder*

**AUSBAU**

Blauburgunder wie Weißwein ausgebaut

**ERNTESHAHR**

2015

FLASCHENLAGERUNG

60 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 7 Jahre nach Entthefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. In der Nase nach gerösteten Haselnüssen, hellem Honig, Bienenwaben und Wachs, leicht cremig, im Abgang etwas Toast. Arunda Riserva zeigt sich mit warmer Frucht am Gaumen, mit kompakter, integrierter Perlage, zarter Schmelz und saftiger Abgang.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Lachs gebraten mit mariniertem Fenchel
Risotto mit Taleggio und Radicchio
Rohschinken mit Feigen und Parmesan

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	12,5 % Vol
Gesamtsäure	6,5 gr/l
Trockenextrakt	20,0 gr/l
Dosage	4,0 g/l



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