

**HERKUNFT**

Salurn - Buchholz

BÖDEN

Kalk

CUVÉE

Chardonnay

AUSBAU

Inox

ERNTJEHR

2018

HEFELAGERUNG

36 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 2 Jahre nach Entthefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Sein Erkennungsmerkmal ist wie bei allen Arunda-Sekten die feine Perlage. In der Nase kommen gereifte Fruchtnoten von Marille und Pfirsich zur Geltung, die mit hellem Nougat und frischen Haselnüssen unterlegt sind. Am Gaumen ist der neue Sekt eher klar, rassig und salzig.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Er empfiehlt sich ideal zu kräftigem Fisch und Meeresfrüchten.

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	13,0 % Vol
Gesamtsäure	7,0 gr/l
Trockenextrakt	10,0 gr/l
Dosage	0,0 g/l

ZERO

Bei der Verarbeitung dieses Sektes wurde auf die Zugabe von Sulfiten (So2) verzichtet.

