

**BIO ZERTIFIZIERT**

Kontrollnummer BZ - 42888 - B ; Mipaaf-it-Bio 013

**BÖDEN**

Kalk, Schotter

**CUVÉE**

Chardonnay

**AUSBAU**

In Inox vinifiziert und gelagert

**ERNTAJAHR**

2019

**HEFELAGERUNG**

24 - 30 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 2 Jahre nach Enthefung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Mit seiner äußerst reichen und anhaltenden Perlage, der satt strohgelben bis grünlichen Farbe, mit seiner Brillanz und Leuchtkraft zeigt der ARUNDA Parlein ein fruchtiges, breit gefächertes Bukett von bemerkenswertem Duft.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Schlutzkräpfen mit Bergkäse und gebräunter Butter  
 Truthahnschnitzel gebraten auf gegrilltem Gemüse  
 Nudelsalat mit Parmesan, scharfer Salami, Äpfeln und Balsamico

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol	12,5 % Vol
Gesamtsäure	6,5 gr/l
Trockenextrakt	18,0 gr/l
Dosage	6,0 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> unter	110 mg/l

