

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn - Buchholz

BÖDEN

Porphyr, Kalk

CUVÉE

Chardonnay, Weißburgunder, Blauburgunder

AUSBAU & ERNTEJAHRE2/3 Reserva Weine aus verschiedenen Jahrgängen,
1/3 Jahrgang 2018, Blauburgunder als Weißwein ausgebaut**HEFELAGERUNG**

48 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 5 Jahre nach Enthefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Strahlend helles Gold, feine, anhaltende Perlage.

Fein 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

