

**HERKUNFT**

Terlan

**BÖDEN**

Porphyr

**CUVÉE**

Chardonnay

**AUSBAU**

Barriques

**ERNTAJAHR**

Haupternte 2018 mit Anteilen von 2017

**HEFELAGERUNG**

36 - 42 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 5 Jahre nach Enthefung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Mit seiner feinen und anhaltenden Perlage, sowie der lebendigen und leuchtend strohgelb-grünlichen Farbe zeigt der ARUNDA Blanc de Blancs eine herrlich geschmackliche Fülle und Struktur, bemerkenswert weich-cremig, dicht und haltvoll.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Risotto "Südtirol" mit Speck, Äpfeln und Lauch

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Schwertfischcarpaccio mit Pampelmuse und Granatäpfeln

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol 13,0 % Vol

Gesamtsäure 6,0 gr/l

Trockenextrakt 20,5 gr/l

Dosage 4,0 g/l

