

**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 Entthefung

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

