

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn - Buchholz

**BÖDEN**

Porphy, Kalk

**CUVÉE**

Chardonnay, Blauburgunder

**AUSBAU**

Blauburgunder wie Weißwein ausgebaut

**ERNTÉJAHR**

2016

**HEFELAGERUNG**

60 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 7 Jahre nach Entthefung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. In der Nase nach gerösteten Haselnüssen, hellem Honig, Bienenwaben und Wachs, leicht cremig, im Abgang etwas Toast. Arunda Riserva zeigt sich mit warmer Frucht am Gaumen, mit kompakter, integrierter Perlage, zartem Schmelz und saftigem Abgang.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Lachs gebraten mit mariniertem Fenchel  
Risotto mit Taleggio und Radicchio  
Rohschinken mit Feigen und Parmesan

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol	12,5 % Vol
Gesamtsäure	6,5 gr/l
Trockenextrakt	20,0 gr/l
Dosage	4,0 g/l

