

**HERKUNFT**

Terlan, Eppan - Giran, Salurn - Buchholz

BÖDEN

Porphyry, Moräne, Lehm

CUVÉE

Chardonnay, Weißburgunder, Blauburgunder

AUSBAU

Blauburgunder als Weißwein ausgebaut

ERNTAJAHR

Haupternte 2019 mit Anteilen von 2018

HEFELAGERUNG

24 - 30 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 2 Jahre nach Entthefung

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 Brut ein fruchtiges, breit gefächertes Bukett, dazu feine zurückhaltende Hefearomen.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Spaghettini mit Garnelen und Tomaten
Melone mit Rohschinken und Mozzarella di Buffala
Käseknödel auf Krautsalat

ANALYTISCHE DATEN

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

