

**HERKUNFT**

Salurn - Buchholz

**BÖDEN**

Kalk

**CUVÉE**

Chardonnay

**AUSBAU**

Inox

**ERNTJAHR**

2018

**HEFELAGERUNG**

36 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 2 Jahre nach Entthefung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Sein Erkennungsmerkmal ist wie bei allen Arunda-Sekten die feine Perlage. In der Nase kommen gereifte Fruchtnoten von Marille und Pfirsich zur Geltung, die mit hellem Nougat und frischen Haselnüssen unterlegt sind. Am Gaumen ist der neue Sekt eher klar, rassig und salzig.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Er empfiehlt sich ideal zu kräftigem Fisch und Meeresfrüchten.

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol	13,0 % Vol
Gesamtsäure	7,0 gr/l
Trockenextrakt	10,0 gr/l
Dosage	0,0 g/l

**ZERO**

Bei der Verarbeitung dieses Sektes wurde auf die Zugabe von Sulfiten (So2) verzichtet.

