

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn - Buchholz

**BÖDEN**

Porphyry, Kalk

**CUVÉE**

Chardonnay, Blauburgunder

**AUSBAU**Blauburgunder als Weißwein ausgebaut,  
Chardonnay in Barriques**ERNTAJAHR**

Haupternte 2016 mit Anteilen von 2015 und 2014

**HEFELAGERUNG**

48 -54 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT**

bis zu 7 Jahre nach Entthefung

**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8 °C

**ERSTER EINDRUCK**

Einer herrlichen und lebhaften Perlage steht ein ausgefallenes und komplexes Bukett gegenüber. Im Mund zeigt unser ARUNDA Cuvée Marianna dichte Struktur und einen Hang zu Fülle und Gehalt. In jeder Phase des lang anhaltenden, opulenten Abgangs ist dieser Sekt auf Grund seiner Frische, seiner fetten Saftigkeit und Schmackhaftigkeit ein außerordentliches Produkt.

**KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

Goldbrasse gebraten mit Kartoffelwürfeln und Artischocken  
Lauwarmer Bohnensalat mit gerösteten Pinienkernen und Rohschinken  
Riesengarnelen gebraten mit Gemüsestreifen und Mango

**ANALYTISCHE DATEN**

Alkohol	13,0 % Vol
Gesamtsäure	6,0 gr/l
Trockenextrakt	20,7 gr/l
Dosage	4,0 g/l



\* Die Anteile an Blauburgunder können je nach Jahrgang und Verfügung variieren