

**HERKUNFT**

Montan

BÖDEN

Kalk, Schotter

CUVÉE

Blauburgunder

AUSBAU

Saignée, mit kurzer Maischestandzeit

ERNTAJAHR

2018

HEFELAGERUNG

24 - 30 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 3 Jahre nach Enthefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Beim ARUNDA Excellor handelt es sich um einen außergewöhnlich angenehmen und ausdrucksvollen Rosé-Sekt mit herrlich leuchtenden, schillernden Farbtönen, die das Spektrum des zwiebel-farbenen bis hin zum rubinrot des Blauburgunders widerspiegeln. Mit seiner feinen Perlage ist er gehaltvoll und lebendig im Glas und überzeugt sofort.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Thunfischtartar mit Ananas auf Avocado-creme
Penne mit Salsiccia, geschmorten Paprika, Zitrone und Oregano
Rindsgeselchtes mit Parmesan auf Apfel-Sellerie Salat

ANALYTISCHE DATEN

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

