

**HERKUNFT**

Terlan, Eppan-Girlan, Salurn

**BÖDEN**

Porphyr, Moräne, Lehm

**CUVÉE**

50% Chardonnay, 30% Weißburgunder, 20% Blauburgunder \*

**AUSBAU**

Blauburgunder als Weißwein ausgebaut

**ERNTJEHR**

Haupternte 2013 mit Anteilen von 2012 und 2011

**FLASCHENLAGERUNG**

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  
Prosciutto crudo mit Melonen 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



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