

**HERKUNFT**

Montan

BÖDEN

Kalk, Schotter

CUVÉE

100% Blauburgunder

AUSBAU

Saignet, mit kurzer Maischestandzeit

ERNTAJAHR

2012

FLASCHENLAGERUNG

24 - 30 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 3 Jahre nach Entthefung

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 Zwiebelfarbenen bis hin zum Rubinrot des Blauburgunders widerspiegelt. 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
 Rindsgesichtetes mit Parmesan auf Apfel-Sellerie Salat

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	13 % Vol
Gesamtsäure	6,0 gr/l
Trockenextrakt	20,0 gr/l
Dosage	5,0 g/l

