

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn

BÖDEN

Porphy, Kalk

CUVÉE

60% Chardonnay, 40% Blauburgunder

AUSBAU

als Weißwein ausgebaut

ERNTJAH

2010

FLASCHENLAGERUNG

60 Monate

LAGERFÄHIGKEIT

bis zu 7 Jahre nach Enthefung

IDEALE SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

ERSTER EINDRUCK

Einer herrlichen und lebhaften Perlage steht ein ausgefallenes und komplexes Bukett gegenüber. Im Mund zeigt der ARUNDA Riserva dank seiner dichten Struktur sofort seinen Hang zu Fülle und Gehalt. In jeder Phase seines lang anhaltenden und opulenten Abgangs ist er ein außerordentliches Produkt.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Lachs gebraten mit mariniertem Fenchel
Risotto mit Taleggio und Radicchio
Rohschinken mit Feigen und Parmesan

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	12,8 % Vol
Gesamtsäure	6,5 gr/l
Trockenextrakt	20,0 gr/l
Dosage	4,0 g/l



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