

**HERKUNFT**

Terlan, Salurn

BÖDEN

Porphyr, Kalk

CUVÉE

80% Chardonnay, 20% Blauburgunder

AUSBAUBlauburgunder als Weißwein ausgebaut,
Chardonnay 100% in Barriques**ERNTJAH**

Haupternte 2010 mit Anteilen von 2009

FLASCHENLAGERUNG

48 -54 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 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, geröstete Pinienkerne 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