



# NM Cuvée

NALS MARGREID  
— 1932 —

Chardonnay · Sauvignon

TRADITION

## Rebsorten

70% Chardonnay 30% Sauvignon

## Herkunftsbezeichnung

IGT - Weinberg Dolomiten

## Verschluss

Drehverschluss

## Gebiet

Die Weinberge des NM Cuvée liegen auf tiefgründigen Kalkböden in Margreid sowie mineralhaltigen Porphyr- und Kalkschotterböden in Nals.

## Klima

Das submediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

## Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

## Farbe

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen

## Geruch

Alpine Frische, Zitrusfrüchte, Pampelmuse, Banane

## Geschmack

Knackig und elegant mit lebender Säure

## Speisenempfehlung

Mediterrane Küche, leichte Vorspeisen, Terrassenwein

## Serviertemperatur

10-12 °C

## Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit