



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