



WEINGUT ALPHART

KLASSIK	CABERNET MERLOT
ALKOHOL	14,0 %
AUSBAU	trocken
WERDEN	Ausbau für 18 Monate in gebrauchten Barriques.
CHARAKTER	Tiefdunkle, blauschwarze Farbe, dichte Nase, Brombeeren, schwarzer Pfeffer, leichte Rauchnoten, stoffig und dicht mit einem kräftigen Gerüst von reifem Gerbstoff, von voller, süßer Frucht ummantelt, schöner Körper, dicht gestrickt, macht jetzt schon Spaß und hat das Potenzial für eine lange Reifephase.
LAGERFÄHIGKEIT	Fünf bis acht Jahre.
SPEISEN BEGLEITUNG	Zu deftigen Wildgerichten vom Hirsch oder Wildschwein, Ragouts, Steak, Roastbeef & Co.
WEINGUT ALPHART <i>Wienerstraße 46, A-2514 Traiskirchen, Tel: +43 2252 / 52 328, Fax: +43 2252 / 52 328 4, weingut@alphart.com</i> <i>www.alphart.com</i>	