



## WEINGUT ALPHART

RESERVE	CHARDONNAY RESERVE
ALKOHOL	14,0 %
AUSBAU WERDEN	trocken Für diesen Wein werden die reifsten und besten Trauben mehrerer Lagen verarbeitet; Vergärung im Tank, ein Jahr Ausbau in neuen Barriques.
CHARAKTER	Süß und voll im Duft, cremig, weich mit schöner Duftfülle, warme Note nach Bratapfel, etwas Milkschokolade, weich und rund, mit dicht gestricktem Kern, saftig und vollmundig am Gaumen, zarte Rösttöne und ein Hauch von Bitternoten, die ihm trotz seiner Kraft einen schönen Trinkfluss verleihen. Langer, druckvoller Abgang.
LAGERFÄHIGKEIT	„Wenn man das neue Holz mag, ist er bereits beim Erscheinen sehr gut – unbedingt dekantieren, dann macht das Spaß. Der echte Höhepunkt kommt aber dann nach drei, vier Jahren und dann kann es, je nach Jahrgang noch sehr lange dauern“. Karl Alphart
SPEISEN BEGLEITUNG	Meeresfische und Schalthiere, Innereien, Wildgeflügel.
<b>WEINGUT ALPHART</b> <i>Wienerstraße 46, A-2514 Traiskirchen, Tel: +43 2252 / 52 328, Fax: +43 2252 / 52 328 4, weingut@alphart.com</i> <a href="http://www.alphart.com">www.alphart.com</a>	