



WEINGUT ALPHART

RESERVE	CHARDONNAY TEIGELSTEINER
ALKOHOL	14,0 %
AUSBAU	trocken
WERDEN	Die Trauben stammen von einem Weingarten am Fuße des Anningers mit teilweise mehr als 50 Jahre alten Rebstöcken. Sie haben einen schwachen Wuchs und kleine Beeren. – darum gibt es wenig Ertrag aber sehr aromatische Trauben. Vergärung im Stahltank, Ausbau für ein Jahr in gebrauchten Barriques.
CHARAKTER	In der Nase sehr mineralisch, karg, fokussiert, streng, salzig, elegant, am Gaumen Orangenzesten, Ananas, Feuerstein, voller Körper, schöne Harmonie, viel Druck, zarte brotig-nussige, röstige Töne, ein Hauch von Kaffee, ganz reifer Apfel, sehr langer Abgang. Ein kräftiger Chardonnay mit viel Mineralik und wenig Holz.
LAGERFÄHIGKEIT	Macht bereits in der Jugend Trinkspaß, hat aber auch Lagerpotenzial für fünf Jahre und länger.
SPEISEN BEGLEITUNG	Französische Küche von Quiches bis zu hellem Wildgeflügel wie Rebhuhn oder Perlhuhn, Meeresfischen und Schalthieren, Austern, Pasta mit cremigen Pilzsaucen.
WEINGUT ALPHART <i>Wienerstraße 46, A-2514 Traiskirchen, Tel: +43 2252 / 52 328, Fax: +43 2252 / 52 328 4, weingut@alphart.com</i> www.alphart.com	