



WEINGUT ALPHART

KLASSIK	CHARDONNAY VOM BERG
ALKOHOL	13,0 %
AUSBAU WERDEN	trocken Riedencuvée aus mehreren ähnlichen Rieden, in Gumpolskirchen, Traiskirchen und Pfaffstätten, im Umkreis von zwei Kilometern gelegen. Reifes Traubenmaterial von Weingärten mit kalkreichen Böden ergibt einen kräftigen, mineralischen Wein ohne Holzton – zu zwei Dritteln imahltank, zu einem Drittel im großen Holzfass ausgebaut.
CHARAKTER	Voller Duft nach reifem Obst, Bratäpfel, Quitte, traubig in der Nase, leichte Rösttöne, am Gaumen vollmundig, cremig, ganz zarte Gerbstoffnoten verleihen ihm eine animierende Komponente, etwas Kaffee, druckvoll und lang.
LAGERFÄHIGKEIT	Jung schön zu trinken, hat aber auch ein gutes Lagerpotenzial für mehrere Jahre.
SPEISEN BEGLEITUNG	Feine Nudel- und Pilzgerichte, Meeresfische, Austern, Wildgeflügel.
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	