



WEINGUT ALPHART

RESERVE	CUVÉE ALPHA
ALKOHOL	14,0 %
AUSBAU WERDEN	trocken Die rote Spitzencuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot wird nur gekeltert, wenn es der Jahrgang zulässt. Ausbau im neuen Holz für 18 Monate.
CHARAKTER	Tief dunkelrote bis schwarze, gedeckte Farbe, Zwetschkenröster, Rumtopf, dunkle Beeren, Teer, ein Hauch von Kaffee- und Rösttönen, am Gaumen mit einem kräftigen Gerbstoffgerüst und deutlichen Holztönen, Kaffeenoten, kompakt, mit großer Statur, robust und langlebig.
TRINKREIFE	Dieser Wein freut sich über eine Reifephase von zumindest zwei bis drei Jahren und bereitet mindestens ein Jahrzehnt lang Trinkvergnügen.
SPEISEN BEGLEITUNG	Braten und Schmorgerichte, Wildgerichte vom Hirsch oder Wildschwein, Roastbeef, Steak.
WEINGUT ALPHART <i>Wienerstraße 46, A-2514 Traiskirchen, Tel: +43 2252 / 52 328, Fax: +43 2252 / 52 328 4, weingut@alphart.com www.alphart.com</i>	