



WEINGUT ALPHART

KLASSIK	NEUBURGER HAUSBERG
ALKOHOL	12,5 %
AUSBAU	trocken
WERDEN	Temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, anschließend liegt der Wein vier Monate auf der Feinhefe. „Dabei wirkt die Hefe auf den Wein ein und er wird länger und weicher.“ Florian Alphart
CHARAKTER	Zarter Duft mit feinen Nuss- und Mandelaromen in der Nase, Orangenschalen, Kokos, mit schönem Fruchtkörper, Obsttöne von reifen Birnen, dezente Brotnote, saftig- fruchtig, reife, animierende Säure, angenehm zu trinken, ein „Kumpel-Wein“, mit dem man sich sofort versteht.
TRINKREIFE	Erstaunliche Lagerfähigkeit – hat weder einen großen Körper noch viel Alkohol. Seine Haltbarkeit verdankt er dem besonders sauberen, komplett botrytisfreien Ausbau und den geringen Erträgen.
SPEISEN BEGLEITUNG	Durch seinen neutralen Charakter ist der Neuburger ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter – von der Heurigenjause bis zu Hausmannskost, Fisch oder hellem Geflügel.
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	