



WEINGUT ALPHART

RESERVE	PINOT NOIR RESERVE
ALKOHOL	14,0 %
AUSBAU WERDEN	trocken Mindestens vier Wochen auf der Maische, Ausbau komplett im Barrique mit einem Anteil von einem Drittel neuem Holz für 20 bis 24 Monate.
CHARAKTER	Intensiver, sehr sortentypischer Duft nach Himbeeren und Walderdbeeren, kühl, fein und elegant, mit ätherischen Anklängen in der Nase, am Gaumen sehr mineralisch mit gut strukturiertem Körper und fein ziseliertem Gerbstoff, beerenfruchtig, elegant und lebendig mit eindrucksvollem, langem Nachklang.
TRINKREIFE	Nach zwei bis drei Jahren beginnt die optimale Trinkreife-Phase, die sich bis zu zehn und mehr Jahren erstrecken kann.
SPEISEN BEGLEITUNG	Edles Wildgeflügel wie Fasan, Rebhuhn oder Taube, Edelteile von Reh, Hirsch oder Wildhase, feine Wildpasteten, Geflügelragout.
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>	