



## WEINGUT ALPHART

KLASSIK	RIESLING OBERBADENERWEG
ALKOHOL	13,0 %
AUSBAU WERDEN	trocken Vergärung im Edelstahl, anschließend 6 bis 7 Monate auf der Feinhefe – „weil der Riesling einfach viel Zeit braucht“ (Karl Alphart) – kommt am 1. Mai auf den Markt.
CHARAKTER	Feine, kühle und frische Steinobstnote, weißer Weingartenpfirsich, am Gaumen wieder Weingartenpfirsich, saftig und fruchtsüß, animierend mit fein ziselierter Säure, ausgesprochen elegant, harmonisch, fein gestrickter Fruchtkörper, trinkfreudig.
TRINKREIFE	Riesling macht in der Jugend durch seine Fruchtigkeit Spaß, hat aber auch eine lange Lebensdauer, wobei die Frucht mit der Zeit verschwindet und so genannten Sekundäraromen Platz macht. Das verändert den Charakter des Weines – und ist nicht jedermanns Sache.
SPEISEN BEGLEITUNG	Zu edlen Süßwasserfischen, leichten Vorspeisen, Backhendl, Schnitzel und gekochtem Rindfleisch wie Tafelspitz & Co.
<b>WEINGUT ALPHART</b> <i>Wienerstraße 46, A-2514 Traiskirchen, Tel: +43 2252 / 52 328, Fax: +43 2252 / 52 328 4, weingut@alphart.com</i> <a href="http://www.alphart.com">www.alphart.com</a>	