



## WEINGUT ALPHART

RESERVE	ROTGIPFLER RODAUNER TOP-SELEKTION
ALKOHOL	14,5 %
AUSBAU WERDEN	trocken Eine Selektion der besten Stöcke aus bis zu 50 Jahre alten Parzellen der Spitzenlage Rodauner. Ausbau in großen Holzfässern und maximal ein Drittel in neuen Barriques.
CHARAKTER	Zeigt im Duft viel Fruchtsüße mit reifen, ins Exotische gehenden Obsttönen von Orangenzesten bis zu getrockneten Marillen und zarten Röst- und Kaffeenoten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und dicht mit cremiger Textur und zarter Fruchtsüße. Das Aromenspektrum reicht von Obstnoten wie Quitte und Apfel bis zu Bittermandeltönen. Durch die reife Säure weist er trotz seiner Komplexität und Mächtigkeit einen schönen Trinkfluss auf.
TRINKREIFE	Seine erste Trinkreife erreicht er nach zwei bis drei Jahren, wobei er über ein Lagerpotenzial von zehn und mehr Jahren verfügt.
SPEISEN BEGLEITUNG	Ein Wein der einfach nur für sich getrunken großen Genuss bereitet. Er ist aber auch ein ausgezeichneter Speisenbegleiter zu Wildgeflügel wie Perl- und Rebhuhn, Kalbfleischgerichten, Meeresfischen und Schalentieren, Pasteten und Terrinen sowie asiatischen Gerichten mit süß-saurem bis scharfem Charakter.
<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>	