



## WEINGUT ALPHART

| RESERVE  | ROTGIPFLER RODAUNER  |
|--|--|
| ALKOHOL  | 14,0 %   |
| AUSBAU<br>WERDEN   | trocken<br>Vergärung imahltank, Ausbau grobsteils in groben Holtzfässern, ein Teil auch im Stahlhank, liegt sechs bis sieben Monate auf der Feinhefe und kommt am 1. Mai auf den Markt.  |
| CHARAKTER  | Feinste Aromen nach Mandarinen, Orangenzenen, reife, gelbe Frucht, Äpfel, Grapefruit, Quitten, animierende, reife Säure, riecht wie die Kruste von einer guten Handsemmel, kräftige Struktur, mit viel Druck am Gaumen, cremig, zarte Fruchtssüße, tolle Länge, verbindet Kraft und Trinkspañ. |
| LAGERFÄHIGKEIT   | Macht schon als junger Wein Freude, hat aber Potenzial für zehn Jahre und mehr.  |
| SPEISEN<br>BEGLEITUNG  | Zu Meeresfisch, Meeresfrüchten, kräftigen Geflügelgerichten, Kaninchen und allem, bei dem mit asiatischen Gewürzen gearbeitet wird.  |
| <b>WEINGUT ALPHART</b><br><i>Wienerstraße 46, A-2514 Traiskirchen, Tel: +43 2252 / 52 328, Fax: +43 2252 / 52 328 4, weingut@alphart.com</i><br><a href="http://www.alphart.com">www.alphart.com</a> |  |