



WEINGUT ALPHART

KLASSIK	ROTGIPFLER VOM BERG
ALKOHOL	13,0 %
AUSBAU WERDEN	trocken Vergärung im Tank, reift mindestens vier Monate auf der Feinhefe. Reif aber mit nicht zu viel Alkohol, damit der Trinkspaß im Vordergrund steht.
CHARAKTER	Feinwürzige Nase, Obsttöne von Mango und Ananas, Nüsse, am Gaumen stoffig, mit kräftigem Körper, saftig, reife Säure, gute Struktur, schöner Fluss, das trinkfröhliche Element überwiegt aber auch druckvoll und präsent am Gaumen. Fruchtsüß und animierend mit langem Nachhall.
LAGERFÄHIGKEIT	Macht schon in der Jugend Spaß und legt während drei bis fünf Jahren noch zu.
SPEISEN BEGLEITUNG	„Zum Gemüsestrudel, Rindszunge mit Erbsenpüree, Schaffrischkäse mit Kernöl und Olivenöl, gebratene Hühnerkeulen“. Elisabeth Alphart „Rotgipfler ist generell auch ein feiner Begleiter zu Gerichten mit asiatischen Gewürzen und: Das Tüpfelr auf dem i zu Curry und Gerichten mit Ingwer“. Karl Alphart
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	