



## WEINGUT ALPHART

KLASSIK	SAUVIGNON BLANC
ALKOHOL	12,5 %
AUSBAU	extratrocken
WERDEN	Der Sauvignon Blanc ist die erste Sorte, die – oft bereits Ende August – gelesen wird und am Anfang November auf den Markt kommt. Vergärung und Ausbau im Stahltank.
CHARAKTER	Etwas kräftiger als Veltliner & Co. Im Duft gelbfruchtig, mit reifen Apfelnoten, etwas schotig, weißer Pfeffer, kühl mit einem Hauch von Minze, am Gaumen fein mit knackiger Säure, die ihm einen schönen Trinkfluss verleiht, ganz zarte Bittertöne, bleibt lange haften.
TRINKREIFE	Schmeckt jung und frisch am besten – zwei bis drei Jahre Lagerung sind aber auch kein Problem.
SPEISEN BEGLEITUNG	Als Aperitif, zu Aufstrichen vom Heurigenbuffet, Gemüsegerichten, Spargel, leichten Pasteten und Terrinen.
<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>	