



WEINGUT ALPHART

| KLASSIK | ZWEIGELT CLASSIC |
|--|---|
| ALKOHOL | 12,5 % |
| AUSBAU WERDEN | trocken Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein für 3 Monate in gebrauchten Barriques. |
| CHARAKTER | Tiefdunkles, gedecktes Rot, wie Tinte, dunkelbeerige Nase, fleischig, Brombeeren, Zwetschken, etwas Bitterschokolade, feinfruchtig am Gaumen mit eleganter Struktur, dezente Kaffeenote, feinkörniger Gerbstoff – pures Trinkvergnügen! |
| LAGERFÄHIGKEIT | Zwei bis drei Jahre. |
| SPEISEN BEGLEITUNG | Zu Rostbraten, Pizza und Pasta, beim Heurigen, im Garten... |
| WEINGUT ALPHART <i>Wienerstraße 46, A-2514 Traiskirchen, Tel: +43 2252 / 52 328, Fax: +43 2252 / 52 328 4, weingut@alphart.com</i> <i>www.alphart.com</i> | |