



# ALPHART

ROTGIPFLER VOM BERG 2017  
ROTGIPFLER

---

## TERROIR

Fast nur mehr in der Thermenregion zum anfinden, dort herrscht Kalk als Grundgestein vor.

---

## REBSORTE

Rotgipfler

## LAGE

Rasslerin

---

## AUSBAU

Gärung im Stahltank, Umzug in das Granbarrel Granitfass. Lagerung für zehn Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

---

## TRINKREIFE

2017 bis 2026

## VERSCHLUSS

Schraubverschluss

---

## EMPFEHLUNG

Zu scharfen Gerichten und zur mediterranen Küche eignet sich diese Autochthone Rebsorte hervorragend. Sehr gut geeignet für eine längere Lagerzeit.

---

## ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,0 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 6,4 Gramm/l

---

## GESCHMACKSPROFIL

Dieser besondere Rotgipfler überzeugt schon im Duft. Tropische Früchte wie Orangen und Mango werden spürbar. Auch am Gaumen setzt sich diese zarte Note fort. Unwiderstehlich verführerisch und harmonisch ist dieses Bukett. Der Abgang ist feinmineralisch und lange. Dieser Wein besticht durch Trinkfreude aber auch durch die gute Struktur. Jung getrunken ein Genuss, aber all das wird durch die Lagerung noch feiner.

---

G

GRANBARREL