



## alpha

---

HERKUNFT            Deutschkreutz  
                          Mittelburgenland

---

LAGE/BODEN        Hochberg  
                          Lehmboden mit  
                          Kalkanteil

---

ALTER DER  
REBSTÖCKE        10-15 Jahre

---

ERNTE                Selektive Lese von Hand

GÄRUNG             Kontrollierte Maischegärung  
                          mit natürlicher Spontanhefe in  
                          Edelstahltanks, Pressung nach 8  
                          Tagen Maischestandzeit, anschließend  
                          biologischer Säureabbau.

---

BESCHREIBUNG     Nomen est omen, der erste in unserem  
                          Reigen. Aus jungen Weingärten, fruchtig,  
                          frisch mit kräftiger Würze, animierend im  
                          Abgang.

Ein Roter, der gerne auch gekühlt ins Glas  
kommt. Und Schluck für Schluck Lust auf  
mehr macht.

---

SPEISEEMPFEHLUNG    Idealer Essensbegleiter zu Pizza & Pasta,  
                          feinen Braten, Steak, Wild oder einer  
                          deftigen Brettjause mit Speck und Käse  
                          & auch solo genossen ein Erlebnis!

---

TRINKTEMPERATUR    14 - 16 °C

---

LAGERFÄHIGKEIT     3 - 6 Jahre