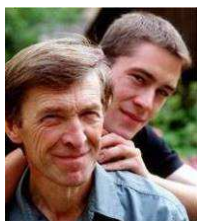


ALZINGER



Leo & Leo Jr Alzinger



70.000
B 8,5 ha; Riesling, Grüner Veltliner



2017	Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	
2016	Grüner Veltliner « Frauenweingarten » Federspiel	Bianco	Secco	quantità limitata
2015/16/17	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	
2015/16/17	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata
2011/12/13	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata
2017	Riesling « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	
2015/16/17	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata

LA FORZA DELLA TRADIZIONE

Da secoli intorno a Loiben si producono Grüner Veltliner e Riesling di grande classe. Se il Riesling non ha bisogno di essere presentato, “La Grüner Veltliner è l’uva tradizionale del Wachau, con la quale si producono i vini più convincenti. Nelle annate migliori sono caratterizzati da sfumature verdi, esuberanti e audaci, quasi pungenti e reggono l’invecchiamento come un buon Borgogna.” - Hugh Jonson e Jancis Robinson, *Atlante Mondiale dei Vini*

“Leo Alzinger elabora dei riesling d’eccezione, sorprendentemente profondi e minerali” - *La Revue du Vin de France*, giu 2011

“Spesso timidi in gioventù, dopo molti anni di adolescenza il loro vero carattere diventa evidente. Se si volesse davvero capire il carattere di un Grüner Veltliner fuoriclasse, si dovrebbe decantare una bottiglia matura di Alzinger e attenderla incantati.” - *The Ultimate Austrian Wine Guide 2010/2011*

“Leo Alzinger si conta tra le stelle fisse nel firmamento dei viticoltori del Wachau” - *Guida Falstaff 2009/2010*

“La famiglia Alzinger tramanda di padre in figlio la propria attività di viticoltura con “understatement” e convinzione, un atteggiamento che si riflette nei vini.” - Hugh Johnson e Neil Beckett, *1001 vini da provare nella vita*



Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel

- 🍇 Grüner Veltliner 100%
- 🍷 10 anni
- 🍷 Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in acciaio inox.
- 🍷 n.d.
- 🍷 2-4 anni
- 🍷 Carni bianche, pesce.
- 🍷 Tabacco, mela, agrumi, erbe selvatiche. Elegante. Ben persistente, versatile col cibo, ottimo finale minerale.
- ♥️ La spigiatezza.



Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd

- 🍇 Grüner Veltliner 100%
- 🍷 15 anni
- 🍷 Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in botti grandi sulle fecce nobili.
- 🍷 n.d.
- 🍷 10-15 anni
- 🍷 Carni scure.
- 🍷 Vino di sana e robusta costituzione. Fiori, pepe, limone, spezie. Ben sostenuto dalla vena acido-minerale.
- ♥️ La speziatura.



Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd

- 🍇 Grüner Veltliner 100%
- 🍷 25 anni
- 🍷 Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in botti grandi sulle fecce nobili.
- 🍷 n.d.
- 🍷 10-15 anni
- 🍷 Carni scure.
- 🍷 Stupefacente finezza, succoso, concentrato, bell’acidità su frutta gialla, spezie delicate, complessità, stoffa da campione. Grande capacità d’invecchiamento.
- ♥️ La classe sopraffina.



Riesling « Dürnstein » Federspiel

- 🍇 Riesling 100%
- 🍷 10 anni
- 🍷 Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in acciaio inox.
- 🍷 n.d.
- 🍷 3-5 anni
- 🍷 Carni bianche, pesce.
- 🍷 Affumicatura, note minerali, scorza di limone, agilità. Grande beva.
- ♥️ La freschezza.



Riesling « Loibenberg » Smaragd

- 🍇 Riesling 100%
- 🍷 25 anni
- 🍷 Vinificazione tutta in caduta gravitazionale; invecchia in botti grandi sulle fecce nobili.
- 🍷 n.d.
- 🍷 10-15 anni
- 🍷 Carni bianche, pesce.
- 🍷 Limpido, puro, energico, equilibrato, signorile.
- ♥️ La complessità.