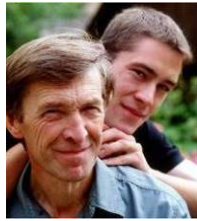


ALZINGER



Leo & Leo Jr Alzinger



70.000
● 8,5 ha: Riesling,
Grüner Veltliner



2020	Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	
2018/19/20	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	
2015/16/17	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	
2018/19/20	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	
2015/16/17	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	
2013	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	
2018/19/20	Riesling « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2018/19/20	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	
2016/17	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	

L'ECCELLENZA DALLA CURA DEL DETTAGLIO

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 2019](#)

"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 spigliatezza.**



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.