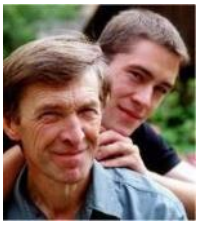
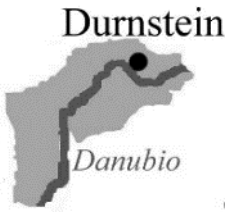
ALZINGER



Leo & Leo Jr Alzinger

70.000
8,5 ha: Riesling, Grüner Veltliner



2022/23	Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	2023 settembre 2024
2023	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	settembre 2024
2022/23	Riesling « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	2023 settembre 2024

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

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 raffinatezza, 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.