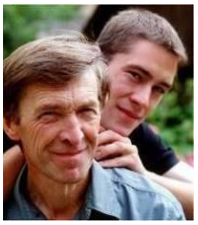
ALZINGER



Leo & Leo Jr Alzinger

70.000
B 8,5 ha; Riesling, Grüner Veltliner

2017	Grüner Veltliner « Dürnstein » Federspiel (fu Frauenweingarten)	Bianco	Secco	a esaurimento 2016
2016	Grüner Veltliner « Frauenweingarten » Federspiel	Bianco	Secco	
2015/16/17	Grüner Veltliner « Mühlpoint » Smaragd	Bianco	Secco	2017 ad aprile 2018
2015/16/17	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata; 2017 a ottobre 2018
2011/12/13	Grüner Veltliner « Steinertal » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata
2009	Grüner Veltliner « Reserve »	Bianco	Secco	quantità limitata
2016/17	Riesling « Dürnstein » Federspiel	Bianco	Secco	2017 ad aprile 2018
2015/16/17	Riesling « Loibenberg » Smaragd	Bianco	Secco	quantità limitata; 2017 a ottobre 2018

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 « Frauenweingarten » Federspiel

ATTENZIONE! Dal 2017 cambia il nome in Dürnstein

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. Tutto sostenuto da una 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.

Grüner Veltliner « Reserve »

Grüner Veltliner

30 anni

Vendemmia tardiva (fine ottobre), fermentazione in acciaio, invecchiamento in botte grande di quercia fino all' imbottigliamento.

1.500

30 anni

Carni rosse

Colore paglierino con sfumature verdi. Corposo e complesso, dolcezza piacevole e buona acidità.

L'opulenza.

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.