ALZINGER LEO

GRÜNER VELTLINER RESERVE ALZINGER LEO, DÜRNSTEIN

Jahrgang: 2021 Inhalt: 75 cl Produzent:

Alzinger Leo

Alkoholgehalt: 14 Ausschenktemperatur: 8-12°

Traubensorte(n): Grüner Veltliner

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse

Artikelinformation

Smaragd® ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Vinea Wachau-Winzer. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Die namensgebenden Smaragd-Eidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden so zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.

Degustationsnotizen

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Tabakig, feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Mango und Blütenhonig, zart nach kandierten Orangenzesten. Komplex, etwas opulentere Frucht, weiße Birne, dezente Säurestruktur, mineralisch und anhaftend, fruchtige Süsse im Abgang, bleibt haften, stoffiger Begleiter bei Tisch.

Produzent

Alzinger Leo: Handarbeit, Begrünung, Förderung des Bodenlebens, selektive Lese: alles mit dem Ziel, den Eigenheiten der Einzellagen detailliert auf die Spur zu kommen. Der Arbeit in den Rieden kommt schon deswegen oberste Priorität zu, weil sie von Mitte Januar bis Ende Oktober quasi täglich fordert. Jeder Weingarten hat unterschiedliche Bedürfnisse, auf jede Parzelle und jeden Rebstock muss individuell reagiert werden. Entscheidungen werden getroffen, und speziell die Entscheidung nichts zu tun, Geduld zu beweisen, zu warten und zu sehen, wie sich die Dinge entwickeln, gehört zu den schwersten überhaupt. Essenzielle Eingriffe, die das Gleichgewicht des Rebstocks im Weingarten fördern, sind beispielsweise ein sanfter Rebschnitt, Begrünung zur Förderung des Bodenlebens und der Biodiversität,



bewusste Laubwandarbeiten, um auf die Launen des Wetters zu reagieren, oder aber auch der richtige Lesezeitpunkt, um eine ideale Balance zwischen Säure, Körper, Alkohol und Aromen herzustellen.

