ALZINGER LEO
RIESLING LOIBENBERG SMARAGD
ALZINGER LEO, DüRNSTEIN



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Alzinger Leo
Alkoholgehalt:	13.5
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Riesling

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

Kräftiges Grüngelb im Glas, in der Nase intensiver Duft von Aprikosen, Nektarinen, Johannisbeeren sowie exotische Noten. Am Gaumen sehr komplex, finessenreich und straff. Dichter Körper, elegant mit kühler Aromatik und lebendiger Säure. Der Abgang ist sehr lang, frisch und dicht. Hohes Alterungspotenzial!

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.

Haus Österreich Weinimport GmbH
Moosstrasse 10, CH-6003 Luzern
T +41 41 220 06 44, F +41 41 220 06 43, info@haus-oesterreich.ch