

# ALZINGER LEO RIESLING SM RESERVE ALZINGER LEO, DÜRNSTEIN



Jahrgang:	2014
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Alzinger Leo</b>
Traubensorte(n):	Riesling
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C
Auszeichnungen:	Falstaff 93-95 / 100

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Reife Steinobstnuancen, ein Hauch von Honigmelonen und Feigen, kandierte Mandarinenzesten, etwas Blütenhonig. Stoffig, komplex, angenehme Extraktsüsse, lebendig integrierter Säurebogen, frisch und mineralisch im Abgang, zitroniger Nachhall.

## *Empfehlung*

---

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

## *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 Jänner 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. Essentielle 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.