

LOIBNER STEINERTAL SMARAGD ALZINGER

LE TERROIR :

Le cru tire son nom d'un petit vallon situé à l'est du Loibenberg où le socle de roche mère est particulièrement affleurant. Le sous-sol (Gföhler gneiss) est d'origine granitique (feldspath et quartz) comme tout le coteau avoisinant.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : raisonnée ; degré naturel 95 O°
Vinification & élevage :
Rendement : 27 hl/ha
Alcool acquis : 13%
Acidité : 7,4 gr/lit
SR : 5,9 gr/lit
SO2 (libre / total) : 38 / 110 mgr/lit
Classification : Wachauer Smaragd

Prix : 24,90 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT ALZINGER, UNTERLOIBEN (WACHAU)



Les deux Leo Alzinger, senior et junior, exploitent 9 Ha de vignes principalement situées sur et autour du Loibenberg. Malgré la relative petite taille du domaine, les cuvées sont nombreuses et permettent de se faire une idée de la diversité des terroirs de Dürnstein / Loiben. Les vins sont tous de grande précision mais demandent du temps pour affirmer leur personnalité.

Site internet : www.alzinger.at

Adresse : Unterloiben, 11 A-3601 Dürnstein

Tél.: x43 2732 779 00