

wein.pur

1/13

Gut gereift

- Château Lafleur 1929 – 2009 • Riesling Liebenberg von Alzinger • STK-Lagenweine

Aufschwung

- Rote Inseln im Weinviertel
- Burgunder-Land Breisgau

Historische Weingüter

- Die neue Serie
- Chianti Classico Teil I

Zwei
Beilagen
Pinot noir &
St. Laurent.pur
Süßwein.pur



Ein Geheimtipp wird gelüftet

Der Riesling Liebenberg Smaragd von Leo Alzinger weist alle Attribute auf, die ihn zu einem der großen Weine Österreichs machen.



Leo Alzinger senior und junior leiten gemeinsam einen vorbildlichen Betrieb. Hohe Mineralität, charmante Frucht und elegante Stilistik sind zum Markenzeichen ihrer Weine geworden

Die Güte der Lage war schon früh bekannt. Anfang des 14. Jahrhunderts wurde der Weinberg zwischen dem Dürnsteiner Heudürrgraben und Weissenkirchner Tiefenthal „lieb'nerig“ genannt. Erst später, während seiner reichen Geschichte, wurde er Liebenberg bezeichnet.

Liebenberg liegt relativ am Anfang der Wachau, wenn man aus Richtung Krems kommt. Das Tal ist hier auch etwas breiter als im westlichen Bereich der Wachau und deshalb ist der Einfluss des warmen pannonischen Klimas hier etwas größer. Entlang den Bergen Richtung Waldviertel nördlich der Donau gibt es vermehrt Gneisverwitterungsböden mit Lehm- oder Sandanteilen, wo würzig-mineralische Weine entstehen, oder Gneis mit Lössanteilen, wo auch mineralische Weine, aber mit einer etwas kräftigeren Struktur erzeugt werden.

Schwarzes Amphibolit

Zwischen Dürnstein und Weißenkirchen besticht der nach Süden und Südwesten gerichtete Liebenberg mit einem sehr homogenen Gesamtbild. Trockensteinmauern prägen die sehr steile Lage, die 150 bis 360 m erklimmt. Alzinger pachtete die Lage im Jahr 1998. Ein Teil war bereits mit Grünem Veltliner bestockt, den brachen Teil pflanzte er mit Riesling aus. Die Steinmauern waren zum Teil im schlechten Zustand und mussten in mühsamer Handarbeit wieder aufgebaut werden, um weitere Erosionen abzuhalten. Die renovierte Lage hat die flutartigen Regenfälle im August 2002 gut überstanden und brachte ihren ersten Ertrag. Die hier verwendeten Steine unterscheiden sich von jenen auf der östlichen Seite Dürnsteins. Sie brechen flacher und sind dunkler, teilweise schwarz wie Teer. Sie stammen von Gneisverwitterungsböden mit Amphibolit und etwas Glimmerschiefer mit einem für eine Terrassenlage hohen Lehmanteil. Die erfolgreiche Lage konnte endlich 2008 von Alzinger junior gekauft werden.

Für geduldige Kenner

Nur wenige Winzer sind so erfolgreich mit derartig extrem mageren Böden. Leo Alzinger senior hat über Jahrzehnte ein Gespür für die richtigen Handgriffe zum richtigen Zeitpunkt entwickelt. Die Ertragsreduktion und Ausdünnung beginnt Ende Juli und führt zu Erträgen von durchschnittlich 45 hl/ha für Liebenberg Smaragde.

Die Alzinger-Smaragd-Rieslinge vom Liebenberg sind in ihrer Jugend sehr zurückhaltend. Ein Grund, weshalb sie von den jungweinliebenden Österreichern oft unterschätzt oder



Kein Stilbruch war je zu erkennen und wird in Zukunft auch nicht vermutet – die Weine von Leo junior sind genauso glockenklar, messerscharf strukturiert und langbeig wie die seines Vaters

gar übersehen werden. Umso mehr freut sich der geduldige Kenner nach fünf oder mehr Jahren auf tiefgründige, straff strukturierte, mineralisch geprägte Rieslinge. Erst mit etwas Reife zeigt sich das volle Potenzial dieser Lage mit feinen Noten von Pfirsich und Marille mit etwas Citrus. Die Liebenberg-Rieslinge haben aufgrund des starken Amphibolitanteils im Boden eine dunkelwürzige Mineralität, der Lehmanteil scheint sich in einer gewissen Fülle zum Ausdruck zu bringen. Dieser unterscheidet sich stark von der hellen, kristallinen Mineralität der Rieslinge vom Steinertal oder der exotischen Würze der Loibenberg-Smaragd-Rieslinge.

Glockenklar und messerscharf

Die Familie Alzinger betreibt seit 1920 Weinbau, aktuell in der dritten Generation. Leo senior und Leo junior leiten gemeinsam den Betrieb. Kein Stilbruch war je zu erkennen und wird in Zukunft auch nicht vermutet. Leo juni-

ors Weine sind genauso glockenklar, messerscharf strukturiert und langbeig wie die seines Vaters. Alle Entscheidungen werden gemeinsam getroffen, wobei Leo senior sich hauptsächlich um die Weingärten kümmert und Leo junior den Keller über hat. Leo junior ist Absolvent der Weinbauschule in Klosterneuburg, und neben vielen Jahren an der Seite seines Vaters hat er internationale Erfahrung bei Müller-Catoir in Deutschland und Fromm Winery in Neuseeland gesammelt.

Smaragd versus Reserve

Auch wenn Unterloiben ein etwas wärmerer Teil der Wachau ist, sind die Alzingers für einen etwas schlankeren, fokussierten, mineralischen und stark vom Terroir geprägten Stil bekannt. Dies wird durch eine möglichst späte Lese und strenge Traubenselektion erreicht. Für Alzinger ist die Gesundheit des Traubenmaterials sehr wichtig und starke Botrytis-Einflüsse werden vermieden. Im Normalfall ist die Ernte bei



Gneisverwitterungsböden mit Amphibolit und etwas Glimmerschiefer bringen dem Liebenberg Riesling dunkelwürzige Mineralität

Familie Alzinger Ende Oktober abgeschlossen. Um eine perfekte Lese von gesundem Traubenmaterial sicherzustellen, wird die Ernte in mehreren Durchgängen durchgeführt und möglichst bald in den Keller zur Verarbeitung

gebracht. Mit Botrytis infizierte Trauben werden im Weingarten aussortiert und kommen in eine eigene Kategorie: die sogenannte Reserve (trockene Auslese). Es sind Weine, die es alle zwei bis drei Jahre gibt. „Die Reserve-Weine genie-

ßen große Beliebtheit bei manchen Journalisten und Konsumenten. Sie sind opulent und bereits aromatisch in ihrer Jugend. Die Smaragd-Weine sind aber mineralischer und langlebiger“, sagt Leo Alzinger senior.

Die Riesling-Trauben werden bei Alzinger nicht gerebelt, sondern nur angequetscht, um bitteren Gerbstoffgehalt möglichst niederzuhalten. Es gibt kein Pumpen der Maische und nur kurze Maischestandzeiten von einer bis 6 Stunden, je nach Jahrgang, bevor die Weine in den Stahltank zur spontanen Vergärung kommen. Liebenberg-Smaragde reifen 4 bis 5 Monate in großen 900- bis 2.500-Liter-Akazienholz-Fässern.

Leo Alzinger senior & junior

3601 Unterloiben 11
Tel. +43 2732 77900
Fax +43 2732 77900
www.alzinger.at
weingut@alzinger.at

Riesling Liebenberg Smaragd.pur

Leo Alzinger senior produzierte den ersten Riesling Liebenberg Smaragd im Jahr 2000. Die **wein.pur**-Autoren Julia Sevenich und Gerhard Mayr verkosteten elf Jahrgänge.

2010 Riesling Liebenberg Smaragd

Intensiver Pfirsich und Aprikosen-Konfitüre in der Nase machen ein süßlichen Eindruck, sind aber am Gaumen mit lebhafter Säure gepaart. Sehr straff strukturiert. Kristalline Frucht und nasser Stein erstrecken sich im Mund, bleiben lang im Abgang.

2009 Riesling Liebenberg Smaragd

Reife Marille und gelber Pfirsich, attraktives Fruchtpaket mit exotischen Nuancen. Am Gaumen kraftvoll mit präziser Struktur, sehr lebendig, kompakt. Im Finale noch unruhig, braucht Zeit. Nuancierte mineralische Noten hallen nach.

2008 Riesling Liebenberg Smaragd

Derzeit sehr zurückhaltend. Mit etwas Zeit im Glas, eröffnet sich saftiger Pfirsich und etwas Aprikosenschale. Der rassige Säurebogen betont die ausgeprägte Steinobst-Frukt. Leichtfüßig, ungemein ziseliert und messerscharf. Sehr mineralischer Abgang.

2007 Riesling Liebenberg Smaragd

Intensiver Pfirsich und grüne Mango mit Jasmin-Nuancen. Vibrierende Säure ist wunderbar integriert in die cremige Aprikosenfrucht, mit saftiger Zitrone und Limette am Gaumen. Mittlerer Körper und ein sehr mineralischer Abgang.

2006 Riesling Liebenberg Smaragd

Grüner Apfel und Feuerstein-Duft gehen nahtlos über auf den Gaumen. Ungemein muskulös – wird von einem rauchigen Mineral-Rahmen gezügelt. Vibriert, gut integrierte Säure hält frisch und jugendlich. Wird sich weiter und vorteilhaft entwickeln.

2005 Riesling Liebenberg Smaragd

Papaya und Pfirsich-Gelee mit viel steinig-mineralischen Noten. Ein hoher Säurebogen unterstreicht das frische Steinobst-Aroma. Mittlerer Körper und ein satinentes Mundgefühl mit Aprikosen und Ringlotten. Langer, intensiv mine-

ralischer Abgang mit Pfirsichschale, Honig und Aprikose.

2004 Riesling Liebenberg Smaragd

Intensiv Feuerstein und ein Altershauch mit Pfirsichkompott. Komplex und hoch mineralisch mit tertiären Aromen und doch noch viel frischem Steinobst. Frucht wird noch von lebhafter Säure unterstrichen und bleibt lang im Abgang.

2003 Riesling Liebenberg Smaragd

Vielschichtige Nase nach reifen Mangos und Melone. Am Gaumen erstaunlich fest verwoben und gut strukturiert. Etwas breit angelegt, aber doch balanciert. Im Finale charmant und gute Länge.

2002 Riesling Liebenberg Smaragd

Kandierte Ananas, Limette und Zitrone unterlegt von Pfirsich mit einem Hauch Lavendel.

Mittlerer Körper, erfrischende Säure und mittellanger Abgang. Zarte Anklänge von Waldhonig im Finale. Noch gut gebündelt, aber am Höhepunkt.

2001 Riesling Liebenberg Smaragd

Zeigt ein komplexes Bukett nach Melone und Limette. Sehr geradlinig mit einem knackigen Säure-Rückgrat. Mittlerer Körper mit Aromen von Zuckermelone, Citrus und Eibisch, die lang nachhallen. Dunkle Mineralik bleibt haften.

2000 Riesling Liebenberg Smaragd

Rauchiges, mineralisches Bukett. Frischer Frühlingsregen auf warmem Feuerstein mit einem Hauch Speck im Hintergrund. Ausgewogen und fein. Gereifte Komplexität, bietet aber trotzdem noch viel Freude.

