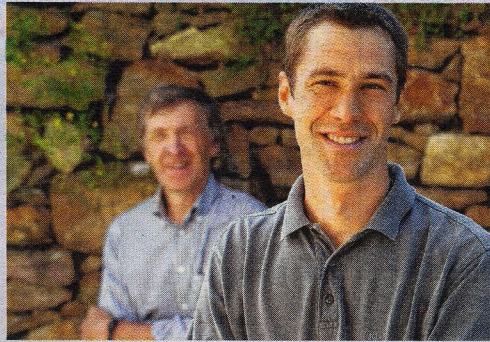


**WEIN** *life***Weingut Alzinger**

Toller Erfolg für das Weingut Alzinger: Bei der großen Veltliner-Verkostung des Fachmagazins „Vinaria“ deklassierte der Wachauer Betrieb das Feld mit allen übrigen prominenten Produzenten aus ganz Österreich. Platz 1 für den Grünen Veltliner Reserve (2010) und Platz 2 für den Grünen Veltliner Steinertal Smaragd (2010). Auch aus der „Salzburger Woche“-Verkostung ging der Grüne Veltliner Steinertal Smaragd als der bisher am besten bewertete Veltliner des keineswegs einfachen Jahrgangs 2010 hervor. Das mag nicht ganz unerwartet gekommen sein, aber das Abschneiden des Loibner Chardonnay Smaragd (2010) aus dem Hause Alzinger war eine satte Überraschung. Nur selten wird ein Chardonnay in Österreich derart tiefgründig und charaktervoll vinifiziert. Das Ge-



heimnis des Erfolgs: „Wir lassen jeder Lage ihre Persönlichkeit“, so das Credo von Leo Alzinger, der gemeinsam mit seinem Sohn Leo Alzinger (jun.) neun Hektar Rebfläche bewirtschaftet.

**Informationen:** Weingut Leo Alzinger, 3601 Unterloiben 11  
Telefon: 02732/77900  
Internet: [www.alzinger.at](http://www.alzinger.at)  
In Salzburg sind Alzinger-Weine u. a. bei Wein Wolf, Vergeiner, Vinomonta Smöch und im Magazin erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

**Bewertung** in den Kostnotizen:

**Leo Alzinger (jun.):** „Das Steinertal liegt direkt an einem Tal- ausgang und profitiert somit von den großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.“

Bild: Kirschner

von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

**Die Weine**

**GRÜNER VELTLINER** Frauenweingarten Federspiel (2010): zarter Steinobst-Duft, am Gaumen grüne Äpfel, Wiesenkräuter & Limetten, klar konturiert.

**Punkte: 2,0**

**Preis: 8 €**

**DÜRNSTEINER RIESLING** Federspiel (2010): fruchtbetonte Nase, von Pfirsich, Zitrus & Äpfeln geprägtes Aroma, vitale Säure, animierend, feine Mineralik.

**Punkte: 1,9**

**Preis: 10,50 €**

**GRÜNER VELTLINER** Steinertal Smaragd (2010): verführerischer Marillen-Duft, komplex, facettenreiches Fruchtspektrum mit Litschi-, Birnen- & Apfelnoten, feiner Fruchtschmelz, elegante Textur, Trinkvergnügen pur.

**Punkte: 1,1**

**Preis: 21 €**

**GRÜNER VELTLINER** Mühlpoint Smaragd (2010): klare Frucht in der Nase, vitale Säure, weißer Pfeffer & vollreife Äpfel, mineralische Note, sortentypisch.

**Punkte: 2,1**

**Preis: 13 €**

**RIESLING** Steinertal Smaragd (2010): einladend fruchtiger Duft, am Gaumen Marillen, Zuckermerlone & exotische Früchte, klare Sortentypizität, elegant.

**Punkte: 1,3**

**Preis: 22 €**

**CHARDONNAY** Loiben Smaragd (2010): opulente Frucht in der Nase, kompakt, tiefgründige Struktur, feine Extraktsüße, vielschichtiges Fruchtspiel mit Mango-, Gartenkräuter- & Marillennoten, gute Länge.

**Punkte: 1,3**

**Preis: 11,50 €**