



## Grüner Veltliner Alte Reben Weinviertel DAC 2016

**Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich

**Terroir, Lage:** Geschützter Südkessel, Humoser lockerer Boden mit Kalk-einmischungen. Die Reben sind im Durchschnitt 25 – 30 Jahre alt.

**Vinifikation:** Nach kurzer Maischestandzeit gepresst, Im Edelstahl auf Temperaturen unter 20 Grad langsam vergoren, bis Februar auf der Feinhefe.

**Charakteristik:** Mineralisch kühl im Duft mit Noten von Birne und Quitte, etwas Zitrus und Wiesenkräutern. Am Gaumen feine Würze von weißem Pfeffer, zart cremig, die balancierte Säure und der Fruchtschmelz tragen Birnen-Noten lange im Abgang, die alten Reben prägen den vielschichtigen Wein.

**Speisenempfehlung:** Geräucherte Forelle, gegrillte Scampi, Calamari fritti, gebackener Kabeljau, gebackener Karpfen, gegrillter Fisch & Meersfrüchte, Roastbeef, Schweinsbraten, Wiener Schnitzel



NACHHALTIG  
SUSTAINABLE  
AUSTRIA

WEINVIERTEL ZERTIFIZIERT  
Leitbetrieb

### Das Weingut

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein leitet „Winemaker“ Christoph Körner das Weingut Dürnberg im traditionsreichen Falkenstein im nordöstlichen Weinviertel. Die Kombination von Verwitterungs-Muschelkalk und Lehm sorgt für den regionstypischen Wein-Boden. Eleganz, Komplexität am Gaumen und kühle Mineralität haben hier ihren Ursprung.

Bei allen Maßnahmen im Weingarten steht der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Vordergrund. Wir wissen über die Eigenheiten unserer Weinberge Bescheid, und die Regeln für unser Ökomanagement werden deshalb auch durch uns selbst erstellt. Dazu verwenden wir nur Hilfsmittel, die zur „kontrolliert integrierten Produktion“ zugelassen sind. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung können wir auf kerngesunde Altweingärten mit bis zu 60 Jahre alten Rebstocken stolz sein!

Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,0 % Vol.

Enthält Sulfite