

DÜRNBERG

Von den Falkensteiner Klippen

Seit über 20 Jahren vinifiziert Christoph Körner am Weingut Dürnberg in Falkenstein hochdekorierte Weine. Die für das Weinviertel eher untypischen muschelkalkdurchzogenen Böden auf den Ausläufern der nördlichen Kalkalpen verleihen ihnen einen unverkennbaren Charakter.

September 2017

INHALT

Das Weingut Dürnberg 3

 Das Dürnberg-Team – die Freunde & Partner..... 4

 1. Christoph Körner 4

 2. Georg Klein 5

 3. Matthias Marchesani 5

 Der Ausbau des Weinguts mit Weinclub & Crowd Financing 6

 Die praktischen Gründe für den Ausbau..... 6

Architektur & Nachhaltigkeit 7

Dürnberg ist Zertifiziert Nachhaltig 8

Das Weinviertel 9

 Das Weinviertler Klima 9

Der Weinort Falkenstein 10

Boden und Mikroklima in Falkenstein..... 10

Weingut Dürnberg – im Weingarten 11

Weingut Dürnberg – im Keller 12

Die Dürnberg-Rieden (Lagen) 13

 1. Kirchberg 13

 2. Rabenstein 13

Die Rebsorten & Sortenspiegel 14

 Der Sortenspiegel 14

Die Weine & das Sortiment 15

 1. Sparkling 15

 2. Trinkvergnügen 15

 3. Falkensteiner Klassik 16

 4. Prime Wine..... 16

 5. Elementum 17

Dürnberg im Export 18

Die Schmitt'n – Dürnberg's Heuriger..... 19

Kontakt & Ansprechpersonen..... 20

DAS WEINGUT DÜRNBERG

„Die Weine von Dürnberg verkörpern alle Tugenden, die der anspruchsvolle Weinliebhaber in aller Welt mit österreichischem Wein an sich verbindet: glasklare Frucht, elegante Frische, feiner Sortenausdruck und vor allem Leichtfüßigkeit mit mineralischer Prägung.“

Peter Moser, Weinchefredakteur Falstaff-Magazin

Es ist mehr als 20 Jahre her, dass Christoph Körner den Grundstein für das Weingut gelegt hat. Damals erbt er von seiner Großmutter einen kleinen Weingarten am legendären Rabenstein, einer weithin bekannten Weinriede, und eine brachliegende Fläche mit eineinhalb Hektar am Fuße des Falkensteiner Dürnberg. Er pflanzte dort einen Weingarten und konnte ihn über den Zukauf benachbarter Flächen zu einer stattlichen Einzellage von 4,5 Hektar erweitern – das Weingut Dürnberg war geboren, aus dem Hobby wurde Beruf.

Christoph Körner erweiterte das Weingut nach und nach, bis es 2009 auf 20 Hektar bewirtschafteter Fläche angewachsen war. Zeit, einen neuen Schritt zu setzen. Zwei alte Freunde und Weggefährten, die den Aufbau des Weinguts verfolgten und stets hilfreich zur Seite gestanden waren, kamen als quereinsteigende Partner an Bord: Georg Klein und Matthias Marchesani. Sie teilten die Kompetenzen untereinander auf, um den Betrieb noch professioneller zu organisieren, fit für den Export zu machen und vor allem die Qualität zu steigern. Seither kümmern sich Georg Klein und Matthias Marchesani um Marketing und Vertrieb, Christoph Körner kann sich als Winzer auf Weingarten und Keller konzentrieren. Hohe Bewertungen in allen relevanten Weinguides und ein hoher Exportanteil bestätigen die drei in ihrer Partnerschaft.

Rund 60 Hektar Rebfläche bewirtschaftet Christoph Körner mit seiner Mannschaft aktuell auf den Falkensteiner Klippen, Ausläufern der nördlichen Kalkalpen, die rund 200 Meter höher liegen als die Weingärten der umliegenden Gemeinden. Kühle Westwinde lassen die Trauben entsprechend spät und besonders aromatisch heranreifen, ein weiterer prägender Faktor sind die Höhenlagen mit Böden aus Muschelkalk und Lehm. Der Region gemäß wird vorwiegend Grüner Veltliner vinifiziert, ein weiterer Fokus liegt auf den weißen und roten Burgundersorten, Riesling, Gemischtem Satz und St. Laurent. 2015 wurde der Betrieb mit dem Nachhaltigkeitssiegel Nachhaltig Austria zertifiziert.

DAS DÜRNBERG-TEAM – DIE FREUNDE & PARTNER

1. Christoph Körner

„Großer Wein entsteht im Weingarten.“

Christoph Körner infizierte sich bereits als Kind bei den Großeltern, Winzern im Nebenerwerb, mit dem Weinbau-Virus. Nach der Schule begann er neben seinem Wirtschaftsstudium im Weinimport zu arbeiten. Während seiner späteren Tätigkeit als Geschäftsführer baute er schließlich sein eigenes Weingut auf. Er besuchte die Weinbauschule im Abendkurs, eine Reihe ergänzender Fachseminare und absolvierte schlussendlich berufsbegleitend das Studium der Önologie an der Universität für Bodenkultur in Wien, das er als Akademischer Diplom-Önologe abschloss.

Der Winzer legt heute großen Wert auf die nachhaltige Bewirtschaftung seiner Rebanlagen und zeigt Besuchern voller Stolz die zum Teil uralten Rebstöcke vor allem in der mit Gemischtem Satz bestockten Riede Kirchberg.

Er kennt die Reben und Weingärten wie nur wenige andere und weiß, wie die intensive Würze der Falkensteiner Böden von den Rebstöcken ins Glas zu bringen ist. Die Reinheit im Ton, die klare Kraft der Frucht und die faszinierenden Harmonien, die aus dem Zusammenspiel von Trauben aus verschiedenen kleinen Weingärten oder aus Weingärten mit Gemischtem Satz entstehen können, sind ihm ein besonderes Anliegen.

2. Georg Klein

„Ich trinke nicht nur Weinviertel. Aber wenn, dann mit großer Leidenschaft!“

Dr. Georg Klein ist Quereinsteiger, der 2009 nach 20 Jahren in der Finanzindustrie zu seinen bäuerlichen Wurzeln zurückkehrte und seither gemeinsam mit seinen Jugendfreunden das Weingut Dürnberg betreibt. Seinen ausgeprägten Sinn für Zahlen und sein wirtschaftliches Know how lässt er heute in das Weingut einfließen.

Die Leidenschaft für guten Wein wurde ihm quasi in die Wiege gelegt, sein theoretisches Wissen über Wein und Weinbau hat er sich über Kurse an der Österreichischen Weinakademie angeeignet. Wenn er nicht im Weingarten oder Keller mitarbeitet, kümmert er sich um Marketing, Vertrieb und kaufmännische Belange.

3. Matthias Marchesani

„Wein ist ein wunderbares Kommunikationsmittel und verbindet die Menschen.“

Matthias Marchesani entdeckte während seiner Ausbildung zum internationalen Tourismusmanager die Liebe zum Wein, arbeitete eine Zeit lang im Weinimport und wendete sich dann dem Marketing außerhalb der Branche zu. Das zufällige Zusammentreffen mit seinem langjährigen Freund Christoph Körner führte ihn schlussendlich zurück zum Wein, dem er sich heute hauptberuflich widmet.

Als Dürnberg's „Vertriebsbotschafter“ ist er ständig unterwegs in Auto und Flieger und offen für neue Ideen. Der begeisterte Hobbykoch ist der perfekte Ansprechpartner, wenn es um Weinbegleitung zu Speisen geht.

DER AUSBAU DES WEINGUTS MIT WEINCLUB & CROWD FINANCING

„Wir möchten wieder mehr Kontakt zu unseren Kunden haben und in dieser schnellen und virtuellen Welt wissen, wer sie sind. Über den Club Dürnberg und das Crowd Financing wollen wir eine persönliche und langfristige Beziehung zu ihnen aufbauen.“

Das ist der Hauptgrund, warum Winzer Christoph Körner und seine beiden Kompagnons Georg Klein und Matthias Marchesani diesen etwas ungewöhnlichen Weg für die Finanzierung ihres geplanten Ausbaus einschlagen. Ihr Traum ist es, so einen größeren und näheren Freundes- und Stammkundenkreis zu schaffen. Vergleichbar mit den „guten alten Zeiten“, als man noch zu seinem Stammwinzer zum Weineinkaufen rausfuhr und auf diesem Weg einander persönlich kennen und schätzen lernte

Baubeginn für die umfassende Erweiterung des Weinguts ist im Spätherbst 2017, Phase eins mit Produktionsstätte, Büros, Lager und Sozialräumen soll bis zur Ernte 2018 abgeschlossen sein. Für das Crowd Financing können drei verschiedene Club-Dürnberg-Pakete ab 500 und 1.000 sowie um 5.000 Euro mit einer jährlichen Darlehensverzinsung von 2,5 % und weiteren umfassenden Leistungen für eine Laufzeit von fünf Jahren erworben werden. Der Club Dürnberg für eine wachsende Schar von Weinfreunden ist langfristig geplant. Startschuss für das Crowd Financing über die Plattform 1000x1000.at ist am Montag, dem 18. September.

DIE PRAKTISCHEN GRÜNDE FÜR DEN AUSBAU

„Wir steigen einander beim Arbeiten auf die Füße!“

Das Weingut Dürnberg platzt aufgrund seines dynamischen Wachstums aus allen Nähten und muss dringend erweitert werden. Der aktuelle Bau umfasst 600 m² Nutzfläche, zu wenig für das heute knapp über 60 Hektar große Weingut, dessen Umsatz sich seit 2008 verachtfacht hat. Weshalb in zwei Bauphasen auf 2.500 m² erweitert werden soll. Das Investitionsvolumen für Phase eins soll unter dem Motto „ein bisschen Dürnberg sein“ zu einem Teil über das Crowd Investment eingebracht werden.

ARCHITEKTUR & NACHHALTIGKEIT.

Den Zuschlag für den Ausbau erhielt das Architekturbüro Mag. arch. Thomas Tauber in Krems unter anderem wegen der großen Erfahrung mit Planung und Bau von Weingütern wie etwa dem von F.X. Pichler in der Wachau oder Stadt Krems im Kremstal. Neben der ansprechenden modernen Optik des Baus, der sich stimmig in die Umgebung einfügen soll, waren auch verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit Vorgabe für das neue Gebäude des Weinguts, das seit 2015 mit dem Label Nachhaltig Austria zertifiziert ist. So werden die Baumaterialien aus der Umgebung bezogen und örtliche Unternehmen bevorzugt eingebunden, um die Wertschöpfung in der Region zu halten.

Großes Augenmerk liegt auf dem Wassermanagement und der Energieeffizienz des Gebäudes, das im Idealfall keine Energie verbraucht und wie ein Plus-Energiehaus einen Überschuss produziert. Wichtig ist auch die Logistik im zukünftigen Produktionsablauf mit effizienten Arbeitswegen, ressourcenschonenden Arbeitsmitteln und einer optimalen Nutzung von Flächen und Technik. Dass in gute Mitarbeiterräume investiert wird, war den Eigentümern ebenfalls ein dringendes Anliegen.

Nähere Angaben zu den Club-Dürnberg-Paketen auf 1000x1000.at/duernberg

DÜRNBERG IST ZERTIFIZIERT NACHHALTIG

„Ökomanagement in Weinberg und Keller rechnet sich für die Natur und für den Winzer!“

Seit 2015 ist das Weingut mit dem staatlichen Siegel „Zertifiziert nachhaltig“ ausgezeichnet. Es umfasst die drei Säulen der Nachhaltigkeit Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft und deckt alle für den Weinbau relevanten Bereiche ab.

Nachhaltige Bewirtschaftung ist den Dürnberg-Eigentümern ein großes Anliegen. Denn sie leben und arbeiten in und mit der Umwelt und sind als Winzer von ihr abhängig. Zudem soll das Weingut für die nachkommende Generation in jeder Hinsicht gut bewahrt und gesund übergeben werden.

Die Winzer achten auf eine gute CO₂-Bilanz, fahren so selten wie möglich mit Traktoren durch die Weinberge, und wenn, dann meist mit zwei bis drei Geräten gleichzeitig. Als positiver Nebeneffekt werden dadurch die Böden in den Weinbergen auch vor Verdichtung bewahrt und die Rebstöcke über eine entsprechend längere Zeit vital erhalten.

Eine Solaranlage zur Stärkung der Energieautarkie des neuen Weinguts ist ebenso in Planung wie ein elektrisches Mitarbeiterfahrzeug mit eigener Stromtankstelle. Im Keller wird schon heute Energie durch Nutzung der Erdwärme gespart.

Entsprechende Schulung aller Mitarbeitenden sichert diese Maßnahmen und bindet sie durch intensive Einbindung noch besser ans Weingut. Die Re-Zertifizierung des Weinguts erfolgt 2018.

DAS WEINVIERTEL

Das Weinviertel liegt im Nordosten Niederösterreichs und ist das größte Weinbaugebiet des Landes. Die Grenzen des Weinviertels verlaufen im Osten entlang der Staatsgrenze von Österreich zur Slowakei mit dem Fluss March als Grenze. Im Norden schließt das Weinviertel an Tschechien, wo vor allem die Thaya die Grenze bildet. Der Manhartsberg, der östlich des Kamp liegt, stellt die Grenze zum Waldviertel im Westen dar. Im Süden grenzt das Weinviertel an das Mostviertel und das Industrieviertel, hier wird die Grenze von der Donau gebildet.

Das Weinviertel umfasst eine Fläche von etwa 4.900 km² mit 13.858 Hektar Rebfläche. 6.200 Hektar davon belegt der Grüne Veltliner, die wichtigste Rebsorte der Region. Sie ist die einzige, die im Weinviertel für die Herkunftsbezeichnung DAC (Districtus Austriae Controllatus) zugelassen ist.

Falkenstein liegt in der sogenannten „Waschbergzone“ oder „Klippenzone“, die sich vom Waschberg bei Stockerau über die Leiser Berge, Staatz und Falkenstein bis nach Südmähren erstreckt. Dieser Bereich wurde als Insellage und Ausläufer der nördlichen Kalkalpen vor siebzehn Millionen Jahren zwischen die westliche „Molassezone“ und das Wiener Becken geschoben, wobei „Durchspießungsklippen“ entstanden sind: unter anderem die Falkensteiner Kalkklippen, die die umliegende Region um 200 Meter überragen.

DAS WEINVIERTLER KLIMA

Das Weinviertel gehört zum pannonischen Klimagebiet – einer Zone in Mitteleuropa – und zeichnet sich durch insgesamt geringe Niederschläge mit kalten Wintern und heißen Sommern aus. Es ist Teil der kontinentalen gemäßigten Klimazone und übt einen starken Einfluss auf die Flora der Region aus – und mit ihr auf die Weingärten.

Der rasche Wechsel vom Winter zum Frühjahr ist für das pannonische Klima mit kennzeichnend. Die meisten oft heftigen Niederschläge fallen im Sommer, hartnäckige lange Regenperioden sind jedoch selten. Die Winter sind relativ schneearm.

Das Klima in Zahlen (gültig für die Region um Poysdorf)

- Jahrestemperaturmittel: 10,4 °C
- Sonnenscheindauer: 2.000 Stunden
- Niederschlagsjahressumme: von 500 bis 600 mm
- Sommertage (max. über 25°C): 55 bis 65
- Heiße Tage (max. über 30°C): 15
- Starkwindtage (Windspitzen größer 60 km/h): 15 bis 35
- Dauer der Schneedecke: 25 Tage
- Frosttage: 87

DER WEINORT FALKENSTEIN

Das Weingut Dürnberg liegt im traditionsreichen Weinort Falkenstein, dem historischen Herzen des Weinviertels im Bezirk Mistelbach und nahe der Grenze zur Slowakei. Seit dem 12. Jahrhundert ist der Weinbau hier belegt, zwischen dem 13. und 17. Jahrhundert wurden die Weinbauangelegenheiten zwischen Wien und dem slowakischen Brünn vom Falkensteiner Berggericht geregelt. An diesem Brennpunkt der alten und neuen Weinkultur entstehen Weine von unverkennbarer Aromatik und tiefer Würze.

Heute ist Falkenstein eine Marktgemeinde mit 450 Einwohnern und wird von der mächtigen Burgruine Falkenstein überragt, die aus der Mitte des 11. Jahrhunderts stammt. Durch die Gemeinde führt seit 2010 auch der „Jakobsweg Weinviertel“, vom südmährischen Heiligen Berg bis nach Krems an der Donau.

BODEN UND MIKROKLIMA IN FALKENSTEIN

Die Falkensteiner Klippen sind Ausläufer der nördlichen Kalkalpen und bilden eine geologische und klimatische Insellage im sonst sehr sanfthügeligen Weinviertel. Das vor starken Westwinden geschützte Tal und die gut entlüftete Höhenlage sind für den Weinbau wie geschaffen. Im Laufe der Jahrtausende lagerte sich an den Hängen der heutigen Weinberge Löss und Lehm ab, der die Wasserspeicherung und tiefe Verwurzelung der Rebstöcke begünstigt. Aus der Thetys, dem mediterranen Urmeer, stammt der Verwitterungs-Muschelkalk im Boden und ist überall in den Weinbergen gut sichtbar: große und kleine weiße Kalksteinbrocken, die aus dem Löss und Lehm ragen und in den Rebzeilen liegen. Der

Muschelkalk ist ein wahrer Bodenschatz, aus dem die Falkensteiner Weine ihre einzigartige Mineralität schöpfen.

Vergleicht man die Klimadaten Falkensteins mit jenen der renommierten Weinbauregionen der Welt, so versteht man, warum hier die Weine so außergewöhnlich sind: gleichzeitig aromatisch und frisch. Denn im Gegensatz zu Bordeaux oder Italien kühlt es hier abends selbst an extrem heißen Sommertagen dank der speziellen Höhenlage und den nördlichen Winde stark ab. Dadurch kann eine erfrischende Säure bewahrt werden, nur so können sich derart komplexe Aromen ausbilden. Gleichzeitig schreitet die wichtige physiologische Reife langsamer voran als sonst wo, wird aber immer problemlos erreicht.

Das Ergebnis sind sehr komplexe, balancierte und hocharomatische Cool-Climate-Weine mit den markanten Eigenschaften der Kalkböden: Eleganz und kühle Mineralität.

WEINGUT DÜRNBERG – IM WEINGARTEN

„Der Boden lebt!“

Pflege und schonende Bewirtschaftung aller Weingärten sind den Eigentümern ein großes Anliegen. Mit gezielter Begrünung fördern sie den Humusaufbau, das Bodenleben und die Lockerheit der Böden. Auch dürfen in den Weingärten Unkräuter – oder besser „Beikräuter“ – wachsen, und nur sehr selten findet man die Weingärten „offen“ vor, also mit unbegrünter Erde. So verhindern die Winzer Erosion und Bodenverdichtung und fördern die Fauna, (Klein-)Lebewesen in und oberhalb der Erde.

Bei allen Maßnahmen im Weingarten steht der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Vordergrund. Christoph Körner kennt jeden einzelnen Rebstock und weiß über die Eigenheiten der Weinberge Bescheid. Die Regeln für das Dürnberg-Ökomanagement werden deshalb auch durch ihn persönlich erstellt, verwendet werden nur Hilfsmittel, die für die „kontrolliert integrierte Produktion“ zugelassen sind. Die kerngesunden Altweingärten mit bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken sind sein ganzer Stolz.

WEINGUT DÜRNBERG – IM KELLER

„Den Weingarten-Charakter bewahren!“

Die Eigenständigkeit von Klima und Boden im Wein wiederzufinden, das ist Christoph Körners großes Ziel. Dafür müssen im Weinkeller die optimalen Bedingungen geschaffen werden, nur dann kann der wahre Charakter der Weine bewahrt und unterstrichen werden. Hierin zeigt sich das Können des Winzers.

Die Höhenlage der Dürnberg-Weingärten sorgt für späte Lesetermine und hilft, das Lesegut kühl einzubringen und zu verarbeiten. So wird der fruchtige Charakter in den Weinen erhalten und unerwünschte Gerbstoffausprägung werden verhindert. Vor allem bei den Reserve-Weinen, deren Trauben erst Ende Oktober geerntet werden, holt Christoph Körner über natürliche Kaltmazeration der Trauben die Aromen und Extrakte aus den Schalen in den zukünftigen Wein.

Die Entscheidung über die Art des Ausbaus erfolgt jeweils nach dem angestrebten Weintypus:

Falkensteiner Klassik & Trinkvergnügen. Die Trauben für die feinfruchtigen Weine der Serien „Falkensteiner Klassik“ und „Trinkvergnügen“ werden entrappt (gerebelt) und nach kurzer Maischestandzeit (Kaltmazeration) schonend pneumatisch gepresst. Die Moste werden über einen Trubfilter blank gemacht und temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren. Die jungen Weine bleiben anschließend einige Monate auf der Feinhefe. Das Ergebnis sind balancierte Weine von feiner mineralischer Wesensart, trinkanimierend und von eleganter kühler Frische.

Reserven. Die Reserven des Hauses werden selektiv von Hand geerntet, Traubenausdünnung sorgt für die entsprechend hohe Zuckergradation. Die oft tagelange Kaltmazeration vor dem Pressen führt zu einer intensiven Extraktion der Aromen und Tannine aus den Schalen, der Wein wird dichter und komplexer und bekommt das nötige Rückgrat für eine jahrelange Reifung in der Flasche. Meist bleiben die Weine bis zur nächsten Ernte auf der Hefe („sur lie“) in Eichenfässern. Wann die optimale Ausgewogenheit für die Abfüllung erreicht ist, entscheidet der Kellermeister.

DIE DÜRNBERG-RIEDEN (LAGEN)

Ausgehend von „Dürnberg“, Christoph Körners erstem Weingarten aus dem Familienbesitz, ist die Rebfläche des Weinguts über die Jahre auf rund 60 Hektar angewachsen. Rund die Hälfte davon konnte die drei Partner über die Jahre erwerben, der Rest sind Pachtflächen. Alle Weingärten liegen auf den Hügeln der Gemeinde Falkenstein, manche von ihnen zählen mit uralten Rebstöcken zu den wertvollsten des Hauses. Im Sinne davon, dass sie durch niedrige Erträge Weine voll tiefer komplexer Aromen hervorbringen. Die wichtigsten Lagen sind:

1. Kirchberg

Wo:	Steilhang am Fuß der Burgruine Falkenstein
Boden:	Kalkmergel
Neigung & Ausrichtung:	Südost
Mikroklima:	stetiger Wind begünstigt die Gesundheit und Konzentration der reifen Trauben
Rebsorten:	Gemischter Satz (Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer, Weißburgunder, Riesling, ...)
Alter der Weingärten:	60 Jahre
Wein:	Gemischter Satz Kirchberg

2. Rabenstein

Wo:	angrenzend an die Kellerei des Weinguts
Boden:	toniger Lehm mit Kalkanteilen
Neigung & Ausrichtung:	Südost, ca. 10 % Neigung, 300 bis 380 Meter Höhe
Mikroklima:	gut entlüftet, frostsicher, gute Wasserversorgung durch Bodenspeicherung
Rebsorten:	Grüner Veltliner, Riesling
Alter der Weingärten:	bis zu 55 Jahre
Weine:	Weinviertel DAC Reserve Rabenstein, Riesling Peregrin

DIE REBSORTEN & SORTENSPIEGEL

Der Region gemäß wird vorwiegend Grüner Veltliner vinifiziert, ein weiterer Fokus liegt auf den weißen und roten Burgundersorten, Riesling, Zweigelt und St. Laurent. Auch der traditionelle Gemischte Satz gedeiht hier hervorragend, ihm ist ein eigener alter Weingarten, der Kirchberg, gewidmet, wo die verschiedenen Traubensorten einander perfekt ergänzen und einen hocharomatischen, komplexen und gleichzeitig enorm mineralischen Wein ergeben.

Die für diese Region eher untypischen Rotweine bestechen aufgrund der Kalkböden ebenfalls durch große Finesse und Kühle.

DER SORTENSPIEGEL

Die Rebsorten des Weinguts nach ihrem Anteil in Prozent

WEISSWEIN

- 50 % Grüner Veltliner
- 7 % Weißburgunder
- 7 % Riesling
- 5 % Gelber Muskateller
- 4 % Chardonnay
- 3 % Traminer
- 2 % Grauburgunder
- 2 % Gemischter Satz
- 2 % Sauvignon Blanc

ROTWEIN

- 8 % Zweigelt
- 4 % Pinot Noir
- 2 % Sankt Laurent

DIVERSE

- 4 % (Donauriesling, ...)

DIE WEINE & DAS SORTIMENT

Sämtliche Weine werden entsprechend den Vorgaben der Zertifizierung Nachhaltig Austria produziert und enthalten ausschließlich Sulfite. Weiters werden keinerlei Tierprodukte verwendet, weshalb die Weine vegan sind.

Je nach Ausbaustilistik werden sie in die fünf bewährten Dürnberg-Kategorien unterteilt. Nähere Angaben zu Ausbau und Geschmacksbild der Weine auf duernberg.at/unsere-weine.

1. Sparkling

Am Weingut Dürnberg werden zwei trockene Schaumweine produziert. Für die Leichtigkeit des Seins.

- Sparkling Rosé, Zweigelt
- Sparkling Blanc de Blancs (Grüner Veltliner, Riesling, Traminer)

2. Trinkvergnügen

Dürnborgs leichte & fruchtige Weine mit Charakter. Ausbau im Stahltank und relativ frühe Füllung ergeben unkompliziertes Trinkvergnügen. Die kaltmazerierten primärfruchtigen Weine sind beste Beispiele dafür, dass Weine mit nur 11,5 % Alkohol trotzdem Rückgrat haben können.

- Grüner Veltliner L&T (leicht & trocken)
- Falko, Muskateller-Cuvée (Gelber Muskateller, Welschriesling, Sauvignon Blanc)
- bel ami, Cuvée halbtrocken
- Rosé vom Zweigelt

3. Falkensteiner Klassik

Für den täglichen Genuss. Die frischfruchtigen Weintypen der Falkensteiner-Klassik-Serie werden temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren, um ihre Fruchtigkeit und ihren Sortentypus zu bewahren. Nach der Gärung bleiben sie für einige Monate auf der Feinhefe, damit der Charakter des Falkensteiner Terroirs noch besser zum Ausdruck kommt.

- Blanc de Noir vom Zweigelt
- Grüner Veltliner Falkenstein, Weinviertel DAC
- Grüner Veltliner Alte Reben, Weinviertel DAC
- Riesling Falkenstein
- Chardonnay Falkenstein
- Zweigelt Bodenschatz

4. Prime Wine

Terroirbetonte Einzellagenweine aus handselektierten Trauben alter Rebstöcke. Die Prime-Wine-Lagenreserven mit höherem natürlichen Alkoholgehalt reifen oft bis zur nächsten Ernte auf der Hefe („sur lie“) in größeren Eichenfässern (500 bis 1.300 Liter). So entstehen besonders elegante, ausdrucksstarke Weine mit bestem Lagerpotential. Die Trauben stammen meist aus sehr alten Weingärten mit niedrigen Erträgen.

- Tradition Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve
- Falkenstein, Weißburgunder Reserve
- Rabenstein, Grüner Veltliner, Weinviertel DAC Reserve
- Altes Kreuz, Traminer
- Orotolan, Cuvée Prestige (Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder)
- Peregrin, Riesling Reserve
- Kirchberg, Gemischter Satz
- Impetus, Cuvée (Zweigelt, Sankt Laurent, Pinot Noir)
- St. Laurent Reserve
- Hocheck, Pinot Noir

5. Elementum

Der Weinmacher spielt ... Die Elementum-Serie steht für Dürnberg-Innovation. Sorten und Stilistik variieren je nach Jahrgang und Experimentierfreudigkeit des Winzers. Elementum bedeutet immer höchste Klasse.

- Rosé aus der Provinz
- Elementum, Grauburgunder Reserve
- Endlos, Grüner Veltliner Reserve

DÜRNBERG IM EXPORT

Die Weine des Weinguts finden international großen Zuspruch. Mehr als die Hälfte der jährlichen Ernte geht an Kunden außerhalb Österreichs, nach Europa, Nordamerika und Asien.

Die Dürnberg-Export-Länder:

- Belgien
- Deutschland
- Finnland
- Hongkong
- Italien
- Japan
- Kanada
- Lettland
- Liechtenstein
- Niederlande
- Rumänien
- Schweden
- Schweiz
- Südkorea
- Taiwan
- Tschechien
- USA
- Vietnam

DIE SCHMITT'N – DÜRNBERGS HEURIGER

Die „Schmitt'n“ ist die „kulinarische Außenstelle“ des Weingut. In den uralten Gemäuern der ehemaligen Falkensteiner Dorfschmiede treffen sich Weinliebhaber, Genussmenschen, feingeistige Zeitgenossen, Ausflügler, Wanderer, Freunde und Nachbarn. Geführt wird die Schmitt'n von Christiane Körner, der Frau des Winzers.

Alle Weine des Weinguts können vor Ort probiert und zu Ab-Hof-Preisen erworben werden. Ergänzend dazu serviert Christiane Körner sorgfältig ausgesuchte Spezialitäten regionaler und biologischer Erzeuger sowie Delikatessen aus der eigenen Kulinarikmanufaktur: feine Fleischpasteten, gereifte Käse, hausgeselchten Speck, knuspriges Steinofenbrot, Weinmarmeladen und Eingemachtes aus den eigenen Gärten sowie handgemachte Pralinen und Brände.

Dürnbergs Schmitt'n

Heuriger & Weinshop

Kirchengasse 58

2162 Falkenstein, Österreich

Tel.: +43 660 56 11 626, E-Mail: christiane.koerner@duernberg.at

Öffnungszeiten:

März, November und Dezember: Samstag und Sonntag ab 13 Uhr

April bis Oktober: Samstag bis Mittwoch und an den Feiertagen ab 13 Uhr

Für individuelle Gruppenveranstaltungen und Feiern steht die Schmitt'n nach Vereinbarung auch donnerstags und freitags offen.

KONTAKT & ANSPRECHPERSONEN

Weingut Dürnberg

Neuer Weg 284
2162 Falkenstein, Österreich
Tel. +43 2554 85 355-0, E-Mail: weingut@duernberg.at
www.duernberg.at

Ansprechpersonen

CHRISTOPH KÖRNER, Winzer
Tel.: +43 664 520 66 25, E-Mail: christoph.koerner@duernberg.at

DR. GEORG KLEIN, Marketing & Verkauf
Tel.: +43 699 12 975 950, E-Mail: georg.klein@duernberg.at

MATTHIAS MARCHESANI, Marketing & Verkauf
Tel.: +43 664 851 55 25, E-Mail: matthias.marchesani@duernberg.at

Pressekontakt

Mag. Sylvia Petz
havel & petz – der organisierte Genuss
Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, Österreich
Tel. +43 699 1100 8040, E-Mail: s.petz@havel-petz.at
www.havel-petz.at