



ENDLOS Grüner Veltliner 2016

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Das Weingut verfügt über einige kleine sehr alte Weingärten in besten Lagen, wie dem Eckartsberg, Rosenberg, Rabenstein. Im Sommer jedes Jahres entscheiden wir, welche besonders schönen Weingärten wir für dieses Projekt auswählen. Was dann folgt, ist liebevolle Handarbeit mit maximaler Qualitätssteigerung: Je nach Fruchtbarkeit und Traubengröße des Jahrgangs wird nach einer ersten Ausdünnung auf 6-8 Trauben, Klima und Reife des Jahrgangs über weitere Optimierungsschritte entschieden: Entblättern in der Traubenzone, Traubenteilung – hier wird die untere Hälfte der Traube entfernt um den verbleibenden Beeren Platz zu geben, sie lockerer zu machen und so Edelfäule zu vermeiden, Ständige Kontrolle der Pflanzen und entfernen aller nicht 100% idealen Trauben. Der Falkensteiner Terroir-Typus, die kalkige Mineralität der Falkensteiner Klippen muß in jeder Beere optimiert sein.
- Vinifikation:** Eine Hommage an unsere Leitsorte, den Grünen Veltliner. Neben strenger Mengenreduktion wird auf höchste physiologische Reife geachtet. Die besondere Art der Kelterung die langsame, bis in den Sommer dauernde Gärung in besten Fässern, bleiben in ihren Details ein Geheimnis des Winzers. Wichtig ist Zeit und Ruhe – zuerst für den Wein, dann für das Genießen dieses außergewöhnlichen Veltliners der keine Grenzen kennt.
- Charakteristik:** Tiefe exotische Fruchtaromen prägen den Duft, Mango, Maracuja, Bananen, Litschi. Dem Genießer eröffnen sich bunte Assoziationen. Am Gaumen beeindruckt die tiefe Mineralität und Dichte. Der Wein hat eine straffe aber angenehme Tannin-Textur, wirkt nie zu üppig, bleibt immer elegant. Im Finish kommt alles was ein hochreifer Veltliner zu bieten hat: Würze, Frucht in allen Nuancen und unglaubliche Länge.
- Speisenempfehlung:** Würzige Geflügelgerichte wie gespickter Truthahn, aber auch intensiver Fisch wie Seeteufel. Ragouts von Lamm und Kaninchen, geschmortes Zicklein, jeder hochwertige Hartkäse. Am besten begleitet er die Entspannungsphase nach einem großen Menü, eventuell gemeinsam mit einer Zigarre



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 Rebstöcken stolz sein!