

# top tropfen aus dem weinviertel

**Grüner Veltliner Ried Bürsting 2017,  
 Weingut Ebner-Ebnauer, trocken**

Ein langer, steiler Hohlweg, der sogleich als Kellergasse genutzt wurde und immer noch wird, führt hinauf zu Poysdorfs Ried Bürsting, wo fetter Lehm und karger Schotter einander abwechseln. Grüner Veltliner wird auf Lehmböden stets herrlich dicht und saftig, ja konzentriert würzig mit exotischen Fruchtaromen. Seine Komplexität holen die Wurzeln der etwa 60 Jahre alten Rebstöcke aus den Tiefen des Bodens, wo Schotter und Sand zu finden sind. Gelesen wird er ausschließlich per Hand, nur eine von vielen Besonderheiten des von Falstaff prämierten 4-Sterne Weinguts. Unbedingt atmen lassen und dann zu Wildgeflügel, Hartkäse, Bries oder allgemein Gebackenem servieren.



**Hocheck Pinot Noir 2015,  
 Weingut Dürnberg, trocken**

Ost-Südost ausgerichtet, werden die Trauben in der Lage Hocheck früh erwärmt und sind gleichzeitig vor der gleißenden Nachmittagshitze geschützt. Das und unter anderem der Ausbau in eigens für Burgunder hergestellten Fässer aus einer berühmten Küferei sind die notwendigen Zutaten für den fein-eleganten, typisch burgundischen Stil. Das Ergebnis ist ein hellroter Pinot Noir, dessen feines Fruchtspiel von Himbeeren, Sauerkirschen und Orangen, begleitet von zarter Vanille und Vitalität, herrlich verführt, besonders zur Burgunderbraten oder Ente, aber auch zu nicht zu süßen Schokoladendesserts. Auf jeden Fall dekantieren!

