



DÜRNBERG

COOL CLIMATE. Falkenstein. Weinviertel.

Grüner Veltliner Falkenstein, Weinviertel DAC 2018

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Junge Rebanlage in Höhenlage, vom im Westen angrenzenden Wald geschützt. Leichte Ostlage. Humose Oberböden, etwas schottrig und sandig.
- Vinifikation:** Ohne Maischestandzeit gepresst. Der geklärte Most wird bei der Gärung leicht gekühlt unter 20°C vergoren. Reifung auf der Feinhefe im Edelstahl.
- Charakteristik:** Frische Apfelfrucht, feiner weißer Pfeffer und kühle mineralische Noten in der Nase. Am Gaumen würzig und saftig mit gutem Trinkfluß.
- Speisenempfehlung:** Carpaccio vom Saibling, Kalbsbeuschel, Wiener Schnitzel, Hausmannskost (Bauernschmaus, Schweinsbraten, Haschéeknödel mit Speckkraut)



NACHHALTIG
SUSTAINABLE
AUSTRIA

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!

Qualitätswein

trocken

Alk.: 12,5 % Vol.

Enthält Sulfite

Weingut Dürnberg - Neuer Weg 284 - A-2162 Falkenstein - Tel.: +43/(0)2554-85355 - weingut@duernberg.at - www.duernberg.at - facebook.at/duernberg