



Grauburgunder Reserve 2017

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Südlich ausgerichtete Weinberge in den Lagen Kirchberg, Rosenberg und Eckartsberg. Der von Lehm und Kalk geprägte Boden bringt enorm viel Mineralität in den Wein.
- Vinifikation:** Die Trauben werden Anfang November kühl eingebracht und anschließend bis zu 72 Std. auf der Maische belassen. Der hochreife Most vergärt in 500 l Eichen-Fässern und reift für ca. 10 Monate auf der Vollhefe.
- Charakteristik:** Der Wein präsentiert sich in kräftiger Bernstein-Farbe. Am Gaumen dominiert mineralische Fülle bei gleichzeitig milder Säure und faszinierender Aromatik nach Haselnuß, Zwetschke und Zimt. Ausgewogene Tannine und cremige Textur mit trockenem Finish machen den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter.
- Speisenempfehlung:** Wildgerichte, Lammgerichte, Ente, würzige Käsesorten, sowie Desserts mit Nüssen, Nougat, Kaffee und karamellisierten Früchten



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.: 13,5 % Vol.

Enthält Sulfite