



ORTOLAN Cuvée Prestige 2017

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Der Großteil der Trauben wächst auf dem legendären Falkensteiner Kirchberg, einer exponierten Südlage direkt unter der Burg Falkenstein – eines der häufigsten Motive der österreichischen Tourismus-Werbung. Die Muschelkalk-Klippe bringt Weine von kreidiger Mineralität und langem Nachklang hervor. Ein weiterer Teil entstammt dem Eckartsberg, einem von Wald geschützten, sehr steilen Süd-Kessel mit tief lehmigen Böden. Hier werden die Burgunder besonders reif und ausdrucksvoll.
- Vinifikation:** Die besondere Eignung des Falkensteiner Terroirs für Burgundersorten war Anlass für diese Cuvée. Die Trauben von Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder werden sehr spät gelesen, strenge händische Selektion ist wichtig, ebenso niedrige Temperatur. Nach dem Entrappen der Beeren folgt eine Kaltmazerationszeit vor der Pressung von bis zu 48 Stunden bei Chardonnay und Weißburgunder. Beim Grauburgunder länger. Die Weine werden nach Sorten getrennt in 500 Liter Fässern bester französischer Eiche gereift und liegen für ein Jahr auf der Hefe (sur lie). Im ersten Halbjahr wird die Hefe regelmäßig aufgerührt um Cremigkeit, Dichte und das spätere Entwicklungspotential zu begünstigen. Die Assemblage erfolgt im Herbst des Folgejahres und ebenso die Abfüllung.
- Charakteristik:** 85% Chardonnay, 10% Weissburgunder, 5% Grauburgunder, in burgundischer Stilistik ein knappes Jahr auf der Vollhefe in 500 l Eichenfässern gereift. In der Nase reife Banane, Honigmelone und süßer Tabak mit Röstnoten; am Gaumen Milchkaramell und Vanille, schöne Fülle, warmer Fruchtbogen mit kühl-mineralischen Noten im Finish, tolles Entwicklungs- und Lagerpotenzial.
- Speisenempfehlung:** Geräucherter Saibling, gegrillte Seezunge mit Weißweinsauce, gegrillte Jakobsmuscheln, gegrillter Seeteufel, Fettucine mit Lachs, Gnocchi al pesto, Paella, Kalbsfilet mit Risotto, Lammfilets



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!