



Riesling Falkenstein 2018

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Der Falkensteiner Rosenberg ist wirklich geschichtsträchtiger Weinboden, bereits im Mittelalter ein Markenzeichen für Qualität, wie man in dem „Bergtaiding-Büchl“ aus 1309 nachlesen kann. Südexponiert, geschützt, vor 15 Mio. Jahren am Rande des Karpatischen Urmeeres gelegen, ist er auch reich an Fossilien und Muschelkalk.
- Vinifikation:** 4 bis 6 Monate auf der Hefe in Edelstahltanks.
- Charakteristik:** Einladender Duft mit intensiven Steinobstnoten und kühler mineralischer Würze. Am Gaumen vollmundig, saftige Marillenfrucht mit lebhaftem Frucht-Säure-Spiel und anregendem Trinkfluß.
- Speisempfehlung:** Geräucherte Forelle mit Oberskren, süß-saure asiatische Gerichte, Soja-Gerichte, Spargel mit Sauce Hollandaise, Risotto alla milanese, gegrillter/gebratener Saibling, gegrillte Reinanke (Felche), Heilbutt mit Kapern, gebackene Forelle, Ingwer-Gerichte, Spanferkel mit Krautsalat, Fondue Bouguigonne, Kalbskotelett, geschmorter Frischlingsrücken



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