

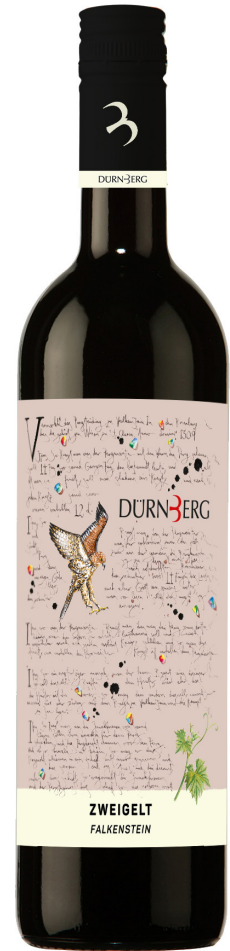


DÜRNBERG

COOL CLIMATE. Falkenstein. Weinviertel.

Zweigelt Falkenstein 2017

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Böden mit hohem Lehmanteil und reich an Humus mit guter Fähigkeit Wasser zu speichern.
- Vinifikation:** Die aufgebrochenen Trauben werden in Bottichen fermentiert und zwei mal täglich aufgerührt. Nach 2 Wochen erfolgt das Pressen, anschließend wird der Wein für 5 bis 8 Monate - teilweise in 500 Liter Eichenfässern, teilweise im Stahltank - ausgebaut. Die Abfüllung erfolgt in der Regel vor der Ernte des nächstfolgenden Jahrgangs.
- Charakteristik:** Feinwürzige Nase mit kräftigen Kirscharomen, elegant und finessenreich, sehr sortentypischer Charakter.



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.: 13,0 % 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