



DÜRNBERG

COOL CLIMATE. Falkenstein. Weinviertel.

EISWEIN Grüner Veltliner 2017

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Vinifikation:** Mitte Januar werden die gefrorenen Trauben bei minus 11,0 ° C geerntet und sofort gepresst. Der Saft wird sanft erwärmt, bis die Gärung beginnt. Die Gärung dauerte bis Anfang Mai. Um die klaren Früchte zu erhalten, erfolgt die Gärung in Edelstahl tanks.
- Charakteristik:** Helle, goldgelbe, tropische Früchte verbinden sich mit Honig und ergeben einen Wein mit exotischen Aromen und beträchtlicher Intensität und Gewicht. Aufgrund der eleganten Säure ist es so frisch und balanciert, dass es sowohl überwältigend als auch erfrischend ist. Bietet viel Trinkvergnügen und wird sich viele, viele Jahre weiter verbessern.
- Speisempfehlung:** Chinesische Datteln mit Speck, Obstkuchen, Crème Brulée (Vanille), gegrillter Banane, Blauschimmelkäse (Stilton, Gorgonzola) oder einfach nur genießen.
- Analytische Werte:** Alk.: 9,0 % Vol.
196,6 g/l Restzucker
7,3 g/l Säure



NACHHALTIG
SUSTAINABLE
AUSTRIA

Das Weingut

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein leitet „Winemaker“ Christoph Körner das Weingut Dürnberegg 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

süß

Alk.: 9,0 % Vol.

Enthält Sulfite

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