



## PEREGRIN, Riesling Reserve 2017

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Die alten Rebstöcke (bis zu 40 Jahre) wachsen in geschützter Südlage auf tiefem Lehmboden mit hohem Anteil von Verwitterungsmuschelkalk.
- Vinifikation:** Sehr selektive Handlese gesunder, vollreifer Trauben Ende Oktober; 36 Stunden Kaltmazeration vor der schonenden Pressung. Spontane Gärung und Ausbau in Eichenfässer mit 1000 Liter Inhalt, bis zu 10 Monate „sur lie“ - Reifung auf der Hefe.
- Charakteristik:** Selektion der besten Riesling-Lagen der Falkensteiner Kalkklippen, 11 Monate auf der Vollhefe in 1000 l Eichenfässern gereift; fruchtige Steinobstnoten unterlegt mit feinen Hefenoten, vielschichtig, cremig und dicht am Gaumen, lebhaftes Frucht-Säure Spiel mit mineralischem Abgang und großem Potential. Ein modellhafter Riesling!
- Speisenempfehlung:** Steinbutt mit Sauce Bearnaise, gebratener/gegrillter Branzino (Wolfsbarsch) mit Fenchel und Tomaten, Kalbsbeuschel, Kalbsmedaillons, gedämpfte Kalbskotelettes, gebratenes Spanferkel



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.: 14,0 % Vol.

Enthält Sulfite