



Grüner Veltliner GRÜNER

Herkunft: Niederösterreich, AUSTRIA

Terroir, Lage: Für unseren sommerlichen Veltliner verwenden wir Trauben

aus den kühleren Höhenlagen unserer Weingärten, die uns ermöglichen Anfang Oktober physiologisch vollreife Trauben zu ernten, die aber nicht zu süß für die Herstellung leichter Sommerweine sind. Tiefe Lehmböden mit guter Wasserspeicherung sorgen für Weine mit unkomplizierten, würzig fri-

schem Charakter.

Vinifikation: Gekühlte Trauben werden von den Stielen getrennt und nach

kurzer Maischestandzeit schonend gepresst. Der blanke Most wird kühl vergoren und nach der Gärung und dem Abzug auf

der Feinhefe ausgebaut.

Charakteristik: Duft nach grünen Äpfeln mit erfrischender Zitrusnote, am

Gaumen apfelfruchtig mit zarter Grapefruit und feiner Würze. Leicht und spritzig mit sehr gutem Trinkfluß. Ein gutes Beispiel dafür, dass auch Weine mit geringem Alkohol Charakter ha-

ben können.

Speisenempfehlung: Leichte Vorspeisen, Fenchelrahmsuppe, gebackene Aus-

tern, Hausmannskost (zB. Grammelknödel, Krautrouladen,

Schweinsbraten)







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 Ökomanagment 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.: 11,5 % Vol. Enthält Sulfite