



RIED HOHECK, Pinot Noir Reserve

Herkunft:

Niederösterreich, AUSTRIA

Terroir, Lage:

Das Hohe Eck des Rosenbergs ist in mancher Hinsicht ein besonderer Platz und eine der besten Weinlagen. Hier war vor 15 Mio. Jahren die Küste des Urmeeres Thetys, bevor die Auffaltung der Alpen den Meeresboden emporhob und zum Weinberg werden ließ. Im oberen Teil durchzieht eine Austerbank den heutigen Weingarten. Schalen mit 5 cm Dicke von vermutlich Hundert Jahre alten Muscheln finden sich dort. Der Boden ist recht sandig und leicht, gut drainiert und besonders geeignet für sensible Burgunderpflanzen. Die Ausrichtung nach Ost-Südost bringt den Pflanzen die ideale Besonnung: Durch die Morgensonne früh erwärmt und vor der prallen Nachmittagshitze geschont.

Vinifikation:

Niedrige Erträge, selektive Handlese zum perfekten Zeitpunkt sowie kalte Verarbeitung und Mazeration vor der Gärung sind hier besonders wichtig. Die Maische wird im Bottich zweimal pro Tag umgewälzt und nach zwei bis drei Wochen sanft gepresst. Der Jungwein wird anschließend für ein Jahr in neuen Eichenfässern gereift. Bevor der Wein in Verkehr kommt lassen wir ihn noch mindestens ein Jahr in der Flasche ruhen.

Das „Hocheck“ ist eine besondere Sub-Riede des Falkensteiner Rosenbergs. Die Reben stehen auf magerem Muschelkalk-Boden und kämpfen sich mit Ihren Wurzeln in die Tiefe. Der Wein ist in der großen Tradition klassischer Pinot Noirs erzogen, mit einer klaren Geschmacksvorstellung des Kellermeisters: Feingliedrig und elegant muss er sein, beeindruckend in seiner dezenten, vielschichtigen Aromatik und mineralischen Würze.

Charakteristik:

Helles Kirschrot mit lohfarbenen Rändern. Ätherisches Fruchtspiel von Himbeeren, Sauerkirschen und Orangenzesten zeigt sich im Duft und am Gaumen. Der Wein wirkt vital, mit schön strukturierten Tanninen, zarter Vanille. Die finessenreiche Frucht bleibt bis zum Schluß. Besonders animierender Nachklang.

Trinkreife ab 3-5 Jahren nach der Ernte. Dekantieren oder Lüften für 1-2 Stunden. In den ersten Jahren die Flasche am besten am Vortag öffnen.

Speisenempfehlung:

Burgunder-Rindsbraten, Coque au Vin, gebratene Ente, Schokoladengerichte nicht zu süß.



**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!