



Zweigelt Falkenstein 2022 Weingut Dürnberg

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 werden nur Hilfsmittel verwendet, die zur „kontrolliert integrierten Produktion“ zugelassen sind. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung blickt man mit Stolz auf kerngesunde Altweingärten mit bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	4.50 g/l
Säure:	3.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Weinviertel
Rebsorten:	Zweigelt

Vinifizierung

Die angepressten 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 imahltank - ausgebaut. Die Abfüllung erfolgt in der Regel vor der Ernte des nächstfolgenden Jahrgangs.

Sensorik

Feinwürzige Nase mit kräftigen Kirscharomen, elegant und finessenreich, sehr sortentypischer Charakter.

Passt gut zu

Tafelspitz mit frischem Kren, Käsesalat mit Kernöl und Nüssen.

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Dieser Zweigelt zeigt, wie vorzüglich diese Traube zum Weinviertler Boden und dem gemässigten Klima passt – ein wahrer Bodenschatz!