



Grüner Veltliner GRÜNER 2020

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:	2020
Alkoholgehalt:	11.50 % Vol.
Restzucker:	3.10 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Weinviertel
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Ausbau

Nach der Kaltmazeration erfolgt der Ausbau im Edelstahltank und eine relativ frühe Füllung auf die Flasche um unkomplizierte Weine zu produzieren.

Sensorik

Duft nach grünen Äpfeln mit erfrischender Zitrusnote, am Gaumen apfelfruchtig mit zarter Grapefruit und feiner Würze. Leicht und spritzig mit sehr gutem Trinkgenuß.

Passt gut zu

Leichte Vorspeisen, Fenchelrahmsuppe, gebackene Austern

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Tiefe Lehm Böden mit guter Wasserspeicherung sorgen für Weine mit unkomplizierten, würzig frischem Charakter.