



Falkenstein Chardonnay 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:	13.00 % Vol.
Restzucker:	5.90 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Weinviertel
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Nach kurzer Maischestandzeit gepresst und im Edelstahl auf Temperaturen unter 20 Grad langsam vergoren. Der Jungwein reift bis Ende März auf der Feinhefe

Sensorik

Leuchtendes Gelbgrün. Wiesenkräutern, Tropenfruchtanklänge, zarter gelber Apfel und reife Ananas. Saftig, feiner Säurebogen, mineralischer im Abgang

Passt gut zu

sautierte Steinpilze, gedünsteter Kabeljau, gebratener Fasan, Lammfilets mit Austernpilzen

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Weingärten mit einem hohen Anteil an Muschelkalk bringen Weine von kreidiger Mineralität und langem Nachklang hervor. Hier werden die Burgunder besonders reif und ausdrucksvoll.