DÜRNBERG

COOL CLIMATE. Falkenstein. Weinviertel.

Weingut Dürnberg

Österreich Weinviertel

Grüner Veltliner Alte Reben 2024
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 Ökomanagment 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.

Tipp

Geschützter Südkessel, Humoser lockerer Boden mit Kalkeinmischungen. Die Reben sind im Durchschnitt 25 – 30 Jahre alt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	303 Kj / 72 Kcal
Kohlenhydrate:	0,9 g
davon Zucker	0,1 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Weinviertel
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ohne Maischestandzeit gepresst. Der geklärte Most wird bei der Gärung leicht gekühlt unter 20°C vergoren. Reifung auf der Feinhefe im Edelstahl.

Sensorik

Mineralisch kühl im Duft mit Noten von Birne und Quitte, etwas Zitrus und Wiesenkräutern. feine Würze weißem Pfeffer, zart cremig balancierte Säure

Passt gut zu

Geräucherte Forelle, gegrillter Fisch & Meersfrüchte, Roastbeef

Lagerfähig

5 Jahre