



Zweigelt Rose Bio 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 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:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	11.50 % Vol.
Restzucker:	
Säure:	6.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Weinviertel
Rebsorten:	Zweigelt

Vinifizierung

Die gequetschten Trauben werden einige Stunden auf der Maische belassen, daher die ästhetische satte Farbe und das intensive beerige Aroma. Die anschließende langsame Gärung erfolgt im Edelstahl bei gezügelten Temperaturen.

Sensorik

Animierend satt in der Farbe, feiner Duft nach roten Beeren und Kirschen, am Gaumen saftige Frucht mit feiner Würze. Ein belebender Aperitif, ein feiner Speisenbegleiter und die beste Wahl für gesellige Stunden.

Passt gut zu

Leichte Vorspeisen, Fenchelrahmsuppe, gebackene Austern

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Rosé vom Zweigelt - animierend satt in der Farbe, feiner Duft nach roten Beeren und Kirschen, am Gaumen saftige Frucht mit feiner Würze und erfrischendem Finish. Ein belebender Aperitif, ein feiner Speisenbegleiter und die beste Wahl für gesellige Stunden.