

WEINGUT DÜRNBERG



Die Drei vom Dürnberg

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein (Vermarktung und Vertrieb) leitet Christoph Körner (Weinmacher) das Weingut Dürnberg, das mit rund 50 Hektar Weingärten in und um Falkenstein zweifellos zu den idealtypischen Weißweingütern Österreichs zählt.



Falkensteiner Tradition

Die Geschichte der Weinbaugemeinde Falkenstein reicht rund 1000 Jahre zurück. Im 11. Jahrhundert entstand auch die mächtige, das Tal überragende Festung zur Verteidigung gegen Slawen und Awaren. Die Burg thront über den Falkensteiner Kalkklippen, die sich vor 17 Mio. Jahren durch Auffaltung dicker Kalkschichten aus dem Urmeer „Thetys“ erhoben haben. Ab 1309, mit der Verfassung des Falkensteiner „Bergtaiding-Büchls“, wurde Falkenstein zum Sitz des „Falkensteiner Bergrichts“ für alle Weinangelegenheiten zwischen Wien und Brunn. Ein Textauszug dieses Buches findet sich heute auf den Etiketten unserer besten Lagenselektionen – eine Hommage an die alte Weinkultur des Ortes. Die malerischen, lebendigen Kellergassen und zahlreiche uralte Kellergewölbe sind Zeugen dieser großen Weinbau- Tradition.

Cooler Klima

Die Weinberge Falkensteins liegen rund 200 Meter höher als die umgebende Weinregion, dies sorgt für ein spezielles Klima. Das vor starken Westwinden geschützte Tal und die Höhenlage bieten viele Vorteile: Die Hänge sind durch gute Entlüftung weitgehend vor unerwünschten Frösten im Frühjahr und Herbst geschützt. Andererseits kühlt es an sehr heißen Sommertagen nachts um bis zu 20 Grad ab, wodurch der frische Charakter und eine gute Säurebalance in den Trauben erhalten bleiben. Gleichzeitig kann die physiologische Reife stetig voranschreiten und ab Anfang Oktober werden vollreife, gesunde Trauben gelesen.

Das Ergebnis sind sehr komplexe, balancierte und aromatische Weine, die stets einen Hauch Kühle und Frische mit sich bringen.

Boden

Der aus den Zeiten des Urmeeres stammende Verwitterungs-Muschelkalk ist heute ein wahrer Bodenschatz, aus dem unsere Weine ihre einzigartige Mineralität schöpfen. Im Laufe der Jahrtausende lagerte sich an den Hängen der Kalkklippen Lehm an, der eine wichtige Rolle für die Speicherung des oft sehr spärlichen Regenwassers spielt. Die Mischung von Kalk und Lehm sorgt für den typischen Wein-Boden der Region. Eleganz, Komplexität am Gaumen und kühle Mineralität haben hier ihren Ursprung.

Philosophie im Keller und Weinberg

Pflege und schonende Bewirtschaftung unserer Böden sind uns sehr wichtig. Mit gezielter Begrünung fördern wir den Humusaufbau, die Fruchtbarkeit und Lockerheit der Böden. Bei uns dürfen auch Unkräuter wachsen und nur sehr selten findet man die Weingärten „offen“ vor, also mit unbegrünter Erde. So verhindern wir Erosion und Bodenverdichtung und fördern die Fauna der Kleinlebewesen. Der Boden lebt!

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 verwenden wir nur Hilfsmittel die zur „kontrolliert integrierten Produktion“ zugelassen sind. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung können wir auf kerngesunde Altweingärten mit bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken stolz sein!

Die Entscheidung über den Ausbau der Weine erfolgt produktspezifisch. Unsere **Prime Wine Lagenreserven** mit höherem natürlichen Alkoholgehalt reifen oft bis zur nächsten Ernte auf der Hefe („sur lie“) in Eichenfässern (500 bis 1.300 Liter). So entstehen besonders elegante, ausdrucksstarke Weine mit bestem Lagerpotential. Die Trauben dazu stammen meist aus sehr alten Weingärten mit niedrigen Erträgen.

Die frisch fruchtigen Weintypen der **Select Serie**, wie unsere klassischen Weinviertel DAC's, werden temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren um Fruchtigkeit und Sortentypus zu erhalten. Nach der Gärung bleiben diese für einige Monate auf der Feinhefe, wodurch der Charakter des Falkensteiner Terroirs noch schöner zum Tragen kommt.

Die kaltmazerierten, primärfruchtigen Weine der **Trinkvergnügen Linie** sind beste Beispiele dafür, dass auch Weine mit nur 11,5% Charakter haben können. Ausbau imahltank und relativ frühe Füllung ergeben herrlich unkomplizierten Trinkspaß!

