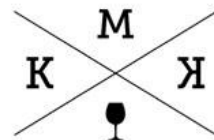


BURG FALKENSTEIN Weißburgunder 2012

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Direkt unter dem Rosengarten der Burgruine Falkenstein befindet sich diese herausragende Einzellage. Bei ca. 400m Seehöhe beginnend ist der Weingarten steil nach Süd – Südost geneigt. Speziell im oberen Teil ist der Boden fast weiß vom Kalk. Die gute Belüftung dieses Berghanges schützt vor unerwünschter Botrytis. Der spezielle Boden bringt enorm viel Mineralität in den Wein.
- Vinifikation:** Nach 15 Stunden Kaltmazeration wird die Maische schonend gepresst. Der Most vergärt in 1000 Liter Fässern aus bester Allier-Eiche und der Jungwein wird im März in das Edelstahl abgezogen.
- Charakteristik:** Komplexer Fruchtbogen mit nussigen Noten, am Gaumen reife Birnen, Orange und zartes Karamell, cremig und vollmundig mit voller Frucht und balancierter Säure, vielschichtig im langen mineralischen Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter mit tollem Entwicklungspotential.
- Speisenempfehlung:** Hummersuppe, sautierte Steinpilze, gedünsteter Kabeljau, gebratener/gegrillter Branzino (Wolfsbarsch) mit Fenchel, gebratener/gegrillter Steinbutt, gebratener Saibling mit Marillen-Lauch-Confit, Kaninchenragout, Ragout von weißem Fleisch und Fisch, gebratener Fasan, Lammfilets mit Austernpilzen, geschmorte Wildschweinschulter mit Maroni.



WEINVIERTEL ZERTIFIZIERT
Leitbetrieb

Das Weingut

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein leitet „Winemaker“ Christoph Körner das Weingut Durnberg im traditionsreichen Falkenstein. 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 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!

Qualitätswein

trocken

A: 13,5 % Vol.

Z: 4,8 g/l

S: 4,8 g/l