



Weingut Dürnberg

Kellermeister: Christoph Körner **Ansprechpartner:** Matthias Marchesani

Anbauweise: KIP **Anzahl/Flaschen:** k. A. (92 % weiß, 8 % rot) **Hektar:** 52

Verkostung: ja, gegen Voranmeldung, Dürnberg's »Schmitt'n«; Kirchengasse 58,

2162 Falkenstein **Ab-Hof-Verkauf und Heuriger:** ja, Apr.–Okt. tägl. ab 13 Uhr, Nov.–Dez.

und Febr.–März nur Sa., So. und Fei. ab 13 Uhr **Übernachtungsmöglichkeit:** kann organisiert

werden **Andere Produkte:** Destillate, Delikatessen

Messen: ProWein, Merano WineFestival



Sucht man – im schönsten Sinne des Begriffes – nach einem absolut typischen Vertreter des Weinviertels, so wird man zweifellos auf das Weingut Dürnberg stoßen. Mehr noch. Die Weine von Dürnberg verkörpern alle Tugenden, die der anspruchsvolle Weinliebhaber in aller Welt mit österreichischem Wein an sich verbindet: glasklare Frucht, elegante Frische, feiner Sortenausdruck und vor allem Leichtfüßigkeit mit mineralischer Prägung. Das kommt daher, weil Christoph Körner in seinen Weinen ganz bewusst auf pappige Üppigkeit verzichtet, sondern auf Frische und Eleganz fokussiert. Respektvolle Bewirtschaftung der kalkgeprägten Weinlagen und behutsame Betreuung im Keller führen zu authentischem Charakter. Darüber hinaus lässt er den Weinen alle Zeit der Welt, um sich zu entwickeln. Daher sind schon die »Klassik«-Weine anspruchsvolle Zeitgenossen, ohne anstrengend zu sein. Die Einzellagenweine wie »Kirchberg« oder »Rabenstein« werden von alten Reben vinifiziert und dürfen ein Jahr länger im großen Holz zu noch mehr Ausdruck reifen. Durch den Einstieg von Dr. Georg Klein, einem langjährigen Freund von Christoph Körner, ist das Weingut Dürnberg nun auch in der Betreuung der Kunden und Geschäftspartner in aller Welt noch dynamischer geworden. Das Trio Klein-Marchesani-Körner hat die Zukunft eines der vielversprechendsten österreichischen Weingüter fest in der Hand und managt es ebenso professionell wie mit freundschaftlicher Gelassenheit. Als Falkenstein wird man in nächster Zeit so manche Erfolgsmeldung vernehmen.

94 Grüner Veltliner Reserve Endlos 2013

13 Vol.-%, NK, 500-l-Fass,

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von gelbem Apfel, zart nach Marille, tabakige Nuancen, Wiesenkräuter im

Hintergrund, facettenreiches Bukett. Saftig, engmaschig, wieder gelbe Frucht nuances, feiner Säurebogen, angenehme Extraktsüße, bleibt gut haften, mineralisches Finish, verfügt über sehr gutes Reifepotenzial, nahtloser Stil.

92 Weinviertel DAC Reserve Rabenstein 2013

13 Vol.-%, DV, großes Holzfass,

Leuchtendes helles Goldgelb. Rauchig-kräuterwürzige Hefen nuances, zart reduktiver Touch, weiße Tropenfruchtanklänge unterlegt. Saftig, elegante Textur, feine weiße Apfelfrucht, straff und finessenreich strukturiert, mineralischer Nachhall, wird von weiterer Flaschenreife profitieren.

92 Kirchberg Gemischter Satz 2013

13 Vol.-%, DV, großes Holzfass,

Leuchtendes Grüngelb. Mit einem Hauch von Biskuit unterlegte gelbe Tropenfrucht, florale, an Rosen erinnernde Nuancen. Saftig, elegante Textur, finessenreich strukturiert, weiße Frucht, mineralischer Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

91 Ortolan Cuvée Prestige 2013 CH/WB/PG

13 Vol.-%, DV, 500-l-Fass,

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Birnenfrucht, ein Hauch von Steinobst und Orangenzenen im Hintergrund, zart nach Karamell. Saftig, cremige Textur, feine Fruchtsüße, Ananasanklang, bereits gut antrinkbar.

90 Weißburgunder Falkenstein Reserve 2014

13 Vol.-%, DV, großes Holzfass

Helles Gelb, Silberreflexe. Noch etwas zurückhaltend, feine gelbe Birnennote, zart nach Mango, ein Hauch von Mandarinenzenen. Mittlerer Körper, feine blättrige Würze, dunkle Mineralik im Nachhall, braucht noch etwas Zeit.

88 Weinviertel DAC Alte Reben 2014

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank,

89 Pinot Noir Hocheck 2013

13 Vol.-%, NK, Barrique,