



Dürnberg Falkenstein Weissburgunder Reserve

Een complexe neus met fruit- en minerale aroma's. Romig met een volle textuur in de mond, een perfecte combinatie van kracht en elegantie. Deze wijn heeft een uitstekend verouderingspotentieel.

Artikelnummer:	08533110
Land:	Oostenrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Weinviertel
Appellatie:	Weinviertel Dac
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Weissburgunder
Smaak:	Fruitig, Kruidig, Krachtig, Vol
Producent:	Dürnberg
Vegan:	Ja
Flesafsluiting:	Schroefdop

Ze zijn partners, vrienden en bondgenoten: Christoph Körner is een gepassioneerde wijnmaker die zijn talenten volledig gewijd heeft aan de ontwikkeling van de wijngaarden en de vinificatie. Matthias Marchesani is als ambassadeur voor de Dürnberg wijnen overal ter wereld te vinden. Hij organiseert proeverijen, geeft uitleg over de wijnen en wat Dürnberg zospeciaal maakt. En Georg Klein draagt niet alleen zorg voor de financiële en economische details maar hij is ook de drijvende kracht achter de hedendaagse marketingactiviteiten en de soms onconventionele ideeën hierover. Elk van deze drie mannen heeft zijn eigen meningen vaak verschillen deze. Maar uiteindelijk komen ze er altijd, onder het genot van een fles Rabenstein wel uit.

Weingut Dürnberg is gesitueerd in het dorpje Falkenstein (70 km ten noorden van Wenen) in het historische hart van de Oostenrijkse regio Weinviertel. Het klimaat heeft hete zomers en koude winters. Tezamen met de hoge ligging van de wijngaarden zorgt dit voor uitstekende groei van de druiven en de geconcentreerde aroma's.

De druiven voor deze Weissburgunder (Pinot Blanc) zijn afkomstig van de kalkstenen kliffen, net onder de ruïnes van het kasteel Falkenstein. De wijn is vervaardigd in de Bourgondische stijl en 4 maanden gerijpt 'sur lie' in roestvrijstalen tanks en eikenhouten vaten van 1000 liter.

Een complexe neus met fruit- en minerale aroma's. Romig met een volle textuur in de mond, een perfecte combinatie van kracht en elegantie. Deze wijn heeft een uitstekend verouderingspotentieel.

Perfect bij een breed scala aan gerechten zoals bijvoorbeeld kreeftensoep, kabeljauw, gebakken/gegrilde zeebaars met venkel, tarbot, konijnenragout, kalsragout, visragout, gebraden fazant, lamsfilet met Chinese champignons en

gestoofde schouder van wild zwijn met kastanjes.