



Dürnberg Rabenstein Grüner Veltliner Reserve

Geuren van rijpe peer en appel met zachte, geroosterde tonen. Mooie body en kruidig in de mond met een lange minerale afdronk.

Artikelnummer:	08531140
Land:	Oostenrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Weinviertel
Appellatie:	Weinviertel DAC
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Gruener Veltliner
Smaak:	Fruitig, Elegante, Kruidig, Krachtig, Mineraliteit
Producent:	Dürnberg
Flesafsluiting:	Kurk
Vegan:	Ja

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 zo speciaal 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 Rabenstein wijngaard ligt op een zuidoostelijke helling. De wijnstokken zijn tot 50 jaar oud en staat op een ondergrond van harde klei met een hoog percentage kalksteen. De Grüner Veltliner druiven van deze wijngaard tonen het karakter van dit zeer speciale terroir met een subtiele kruidigheid en fijne minerale tonen in de mond, door de perfecte locatie waarvan de bodem profiteert met zon in de ochtend en waar het 's middags niet te warm wordt. Een perfecte zuurgraad is hierdoor verzekerd.

De druiven werden begin november binnengehaald op een koele temperatuur, gevolgd door contact met schillen van maximaal 48 uur. De fermentatie van de rijpe most vindt plaats op eikenhouten vaten van 1000-1200 liter en de wijn rijpt daar nog zo'n 6 tot 10 maanden.

Geuren van rijpe peer en appel met zachte, geroosterde tonen. Mooie body en kruidig in de mond met een lange minerale afdronk.

Perfect bij gerookte forel en mierikswortelsaus, asperges met gerookte zalm, gerookte ganzenborst, gebakken/gegrilde zeebaars met venkel en tomaten, gebakken varkenfilet medaillons, geroosterd speenvarken en koolsalade, eersteklas gekookt rundvlees of Beef Wellington.