



Dürnberg Tradition Grüner Veltliner Weinviertel DAC

Deze wijn ondergaat een strenge druivenselectie en een lange rijping op de droesem tot in de lente. Ze produceren een wijn die indruk maakt met zijn rechte lijnen en expressiviteit. Exotisch fruit in de neus, sappig en kruidig ??in de mond met een minerale afdronk. Op het etiket staat een uittreksel van hun oudste wijncode uit 1309. Een eerbetoon aan de lange wijntraditie van onze regio.

Artikelnummer:	08541710
Land:	Oostenrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Weinviertel
Appellatie:	Weinviertel Dac
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Gruener Veltliner
Smaak:	Fruitig, Soepel, Elegant, Kruidig
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 en 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 is ook de drijvende kracht achter de hedendaagse marketingactiviteiten en de soms onconventionele ideeën hierover. Elk van deze drie mannen heeft zijn eigen mening en 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.

Past perfect bij visspecialiteiten van gebakken zeebaars tot forel en Oostenrijkse klassiekers zoals; gekookt rundvlees en kalfsschnitzel.