



Dürnberg Endlos Grüner Veltliner

Aroma's van exotisch fruit kenmerken de geur zoals mango, passievrucht, bananen, lychee. De wijn heeft stevige maar aangename textuur, diepe mineraliteit en is zeer elegant. De afwerking geeft alles wat een zeer volwassen Grüner Veltliner te bieden heeft: body, fruit en ongelooflijke lengte.

Artikelnummer:	08549540
Land:	Oostenrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Weinviertel
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Gruener Veltliner
Smaak:	Fruitig, Elegante, Krachtig, Complex, Aromatisch, Mineraliteit
Producent:	Dürnberg
Vegan:	Ja
Flesafsluiting:	Kurk

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. De combinatie van kalksteen en leem vormt de typische ondergrond - het terroir - van de regio. Elegantie, complexiteit in de mond en mineraliteit zijn hier geworteld. Tezamen met de hoge ligging van de wijngaarden zorgt dit voor uitstekende groei van de druiven en de geconcentreerde aroma's.

Duurzaamheid staat bij Dürnberg hoog in het vaandel. Zij zijn al jaren gecertificeerd voor duurzame wijnbouw en zeer trots op hun gezonde oude wijngaarden met tot wel 60 jaar oude wijnstokken!

De oude Grüner Veltliner wijnstokken (tot 40 jaar oud) van deze wijn groeien in een beschermde omgeving op het zuiden en de bodem is rijk aan lagen, fossielen en schelpkalksteen. De focus voor deze wijn ligt op perfecte fysiologische rijpheid van de druiven. De druiven worden vervolgens geperst met behulp van zachte perstechnieken, gevolgd door langzame gisting in houten vaten.

Aroma's van exotisch fruit kenmerken de geur zoals mango, passievrucht, bananen, lychee. De wijn heeft stevige maar aangename textuur, diepe mineraliteit en is zeer elegant. De afwerking geeft alles wat een zeer volwassen Grüner Veltliner te bieden heeft: body, fruit en ongelooflijke lengte.

Een geweldige wijn om bijvoorbeeld te combineren met gerechten als; Tarbot & Bearnaise saus, gebakken/gegrilde zeebrasem met venkel & tomaten, médaillons van kalfsvlees & asperges, gestoomde kalfskoteletten met basilicum, geroosterd speenvarken & spitskool salade.