



# DÜRNBERG

COOL CLIMATE. Falkenstein. Weinviertel.

## PROBIERPAKET TRINKVERGNÜGEN (BESTEHEND AUS 6 FLASCHEN):

- 2 Fl. Grüner Veltliner L&T
- 2 Fl. Falko Muskatellercuvée
- 2 Fl. Rosé vom Zweigelt



### Grüner Veltliner L & T:



Duft nach grünen Äpfeln mit erfrischender Zitrusnote, am Gaumen apfelfruchtig mit zarter Grapefruit und feiner Würze. Leicht und spritzig mit sehr gutem Trinkfluß. Ein gutes Beispiel dafür, dass auch Weine mit geringem Alkohol Charakter haben können.

### Falko, Muskatellercuvée:



Cuvée aus Welschriesling, Muskateller und einem Schuß Sauvignon Blanc. Frisch und duftig, der Frühling im Glas! Noten von Flieder und Holunderblüten wechseln mit fruchtigen Aromen, gute Säureunterstützung verleiht dem Wein einen schönen Trinkfluß. Ein belebender Aperitif, ein feiner Speisenbegleiter und die beste Wahl für gesellige Stunden. Macht Lust auf ein zweites Glas!

### Rosé vom Zweigelt:



Rosé vom Zweigelt - animierend satt in der Farbe, feiner Duft nach roten Beeren und Kirschen, am Gaumen saftige Frucht mit feiner Würze und erfrischem Finish. Ein belebender Aperitif, ein feiner Speisenbegleiter und die beste Wahl für gesellige Stunden.



**NACHHALTIG  
SUSTAINABLE  
AUSTRIA**

### Das Weingut

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein leitet „Winemaker“ Christoph Körner das Weingut Dürnberg im traditionsreichen Falkenstein im nordöstlichen Weinviertel. Die Kombination von Verwitterungs-Muschelkalk und Lehm sorgt für den regionstypischen Wein-Boden. Eleganz, Komplexität am Gaumen und kühle Mineralität haben hier ihren Ursprung.

Bei allen Maßnahmen im Weingarten steht der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Vordergrund. Wir wissen über die Eigenheiten unserer Weinberge Bescheid, und die Regeln für unser Ökomanagement werden deshalb auch durch uns selbst erstellt. Dazu verwenden wir nur Hilfsmittel, die zur „kontrolliert integrierten Produktion“ zugelassen sind. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung können wir auf kerngesunde Altweingärten mit bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken stolz sein!