



PROBIERPAKET QUERBEET (BESTEHEND AUS 6 FLASCHEN):

- 1 Fl. Blanc de Noir
- 1 Fl. Grüner Veltliner, Alte Reben, Weinviertel DAC
- 1 Fl. Riesling, Falkenstein
- 1 Fl. Falkenstein, Weissburgunder Reserve
- 1 Fl. Ortolan, Cuvée Prestige
- 1 Fl. Ried Hocheck, Pinot Noir Reserve

Das Weinpaket für alle Fälle

Wozu entscheiden, wenn man fast alles haben kann? Quer durch unsere Weingärten geht die Reise und am Ende landen sechs wunderbare Tropfen im Paket. Für den unkomplizierten Trinkspass, für den hohen Anspruch, für die entspannte Meditation und für die grossen Augenblicke. Für jeden Anlass etwas. Pures Weinvergnügen garantiert.



Leo Quarda

Blanc de Noir:



Unsere Spezialität, der weißgepreßte Zweiggelt, besticht durch feinfruchtige Beeren und Zitrusfrüchte, ein animierendes Säurespiel. Am Gaumen fruchtbetont und mineralisch. Macht Lust auf mehr! Feiner Begleiter zu mediterranen und asiatisch inspirierten Gerichten.

Grüner Veltliner, Alte Reben, Weinviertel DAC:



Der klassische grüne Veltliner von 40-jährigen Reben: feine Grapefruit- und Tabaknoten, pfeffrige Würze mit deutlicher Mineralik, saftig mit viel Tiefgang. Empfehlenswert zur typischen österreichischen Küche sowie zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Riesling, Falkenstein:



Einladender Duft mit intensiven Steinobstnoten und kühler mineralischer Würze. Am Gaumen vollmundig, saftige Marillenfrucht mit lebhaftem Frucht-Säure-Spiel und anregendem Trinkfluß. Zweiggelt, Falkenstein

Falkenstein, Weissburgunder Reserve:



Komplexer Fruchtbogen mit nussigen Noten, am Gaumen reife Birnen, Orange und zartes Karamell, cremig und vollmundig mit voller Frucht und balancierter Säure, vielschichtig im langen mineralischen Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter mit tollem Entwicklungspotential. Das Etikett zeigt einen Auszug aus unserem ältesten Weingesetzbuch von 1309. Eine Hommage an die lange Weinbautradition unserer Region.

Ortolan, Cuvée Prestige:



85% Chardonnay, 10% Weissburgunder, 5% Grauburgunder, in burgundischer Stilistik ein knappes Jahr auf der Vollhefe in 500 l Eichenfässern gereift. In der Nase reife Banane, Honigmelone und süßer Tabak mit Rösttönen; am Gaumen Milchbrot und Vanille, schöne Fülle, warmer Fruchtbogen mit kühl-mineralischen Noten im Finish, tolles Entwicklungspotenzial. Das Etikett zeigt einen Auszug aus unserem ältesten Weingesetzbuch von 1309. Eine Hommage an die lange Weinbautradition unserer Region.

Ried Hocheck, Pinot Noir Reserve:



Helles Kirschtrot mit lohfarbenen Rändern. Ätherisches Fruchtspiel von Himbeeren, Sauerkirschen und Orangenrinden. Vital am Gaumen mit schön strukturierten Tanninen, finessenreichen Fruchtaromen und animierendem Nachklang.



NACHHALTIG
SUSTAINABLE
AUSTRIA

Das Weingut

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein leitet „Winemaker“ Christoph Körner das Weingut Dürnberegg 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!