



Weißwein-Landessieger für Weinviertler Weingut

Viel zu feiern gibt es zur Zeit am Weingut Dürnberg. Nach der Eröffnung des jüngst fertiggestellten Zubaus können die drei Winzer nun auch auf ihren Wein „Falkenstein Weißburgunder Reserve 2018“ als niederösterreichischen Landessieger anstoßen.

Wien, 6. Juni 2019

Der Weißburgunder lag in Österreich lange Jahre im Dornröschenschlaf. Eine Rebsorte, die unbegründeterweise als anspruchsvoll und ausdrucksarm galt. Jetzt erwacht sie vielerorts wieder zum Leben und zeigt sich von ihrer schönsten Seite: mineralisch und elegant, mit Aromen nach zarten Wiesenkräutern, Blumen, Nüssen und Birnenfrucht. So ähnlich wird die „Falkenstein Weißburgunder Reserve 2018“ vom Weingut Dürnberg im weinviertlerischen Falkenstein beschrieben; ein Wein, der Ende Mai zum Niederösterreichischen Landessieger gekürt wurde. Dürnberg-Partner Georg Klein nahm die Trophäe im Rahmen der traditionellen Weingala in Stockerau von Landeshauptfrau Mikl-Leitner entgegen. Mit ihm wurden weitere 17 Preisträger in unterschiedlichen Kategorien ausgezeichnet, rund 5.600 Weine von 929 Weingütern waren für den Wettbewerb verkostet worden.

„Für mich war der Weißburgunder immer schon ein wichtiger Wein“, erklärt Winzer Christoph Körner. „Seine gut durchlüftete Einzellage unterhalb der Ruine Falkenstein mit ihrem hohen Kalkanteil, bietet die perfekten Verhältnisse für diese doch etwas empfindliche Rebsorte. Dass wir jetzt damit den Landessieger gemacht haben, freut mich ganz besonders.“

Anlass zum Feiern gab es auch schon zwei Wochen vor der Prämierung: die Fertigstellung des dringend nötig gewordenen großzügigen Zubaus. Denn das auf sechzig Hektar angewachsene Weingut war mit seiner alten Produktionsfläche aus allen Nähten geplatzt. Das für die erste Bauphase nötige Investitionsvolumen wurde mit über 600.000 Euro zum Teil über ein Crowd Investing eingebracht. 254 Personen hatten innerhalb von 40 Tagen maximal 5.000 Euro investiert, um die Entwicklung „ihres Weinguts“ zu unterstützen. Baubeginn war im Jänner 2018, ein gutes Jahr später war der Zubau fertig. Neben der modernen Optik des neuen Weinguts mit 2.500 Quadratmetern Nutzfläche waren insbesondere Aspekte der Nachhaltigkeit Vorgabe für das Gebäude, das vom Kremser Architekturbüro Mag. arch. Thomas Tauber realisiert wurde.

Das neue nachhaltig errichtete Gebäude. Die Baumaterialien für das Weingut wurden aus der Umgebung bezogen und örtliche Unternehmen bevorzugt eingebunden, um die Wertschöpfung in der Region zu halten. Großes Augenmerk lag auf dem Wassermanagement und der Energieeffizienz des Gebäudes, das mit seiner großzügig dimensionierten Photovoltaik-Anlage im Idealfall wie ein Plus-Energiehaus einen Überschuss produziert. Im Detail geplant wurde auch der Produktionsablauf mit effizienten Arbeitswegen, ressourcenschonenden Arbeitsmitteln und einer optimalen Nutzung von Flächen und Technik. Die Investition in gute Mitarbeiter Räume war den Eigentümern ebenfalls ein großes Anliegen.

Das Weingut Dürnberg. Winzer Christoph Körner gründete das Weingut 1991, heute führt er es gemeinsam mit seinen Jugendfreunden Georg Klein und Matthias Marchesani, die sich um Marketing und Verkauf kümmern. Den Umsatz des Weinguts haben sie seither vervielfacht. Rund 60 Hektar Rebfläche bewirtschaftet Körner auf den Falkensteiner Klippen, Ausläufern der nördlichen Kalkalpen, die rund 200 Meter höher liegen als die Weingärten der umliegenden Gemeinden. Der Region gemäß wird vorwiegend Grüner Veltliner vinifiziert, ein weiterer Fokus liegt auf den weißen Burgundersorten, auf Riesling, Zweigelt und Pinot Noir. 2015 wurde der Betrieb mit dem Siegel „Zertifiziert Nachhaltig Austria“ ausgezeichnet.

Weingut Dürnberg

Neuer Weg 284, 2162 Falkenstein, Österreich
Tel. +43 2554 85 355-0, E-Mail: weingut@duernberg.at, www.duernberg.at

Ansprechpersonen:

Christoph Körner: +43 664 520 66 25, christoph.koerner@duernberg.at
Georg Klein: +43 699 12 975 950, georg.klein@duernberg.at
Matthias Marchesani: +43 664 851 55 25, matthias.marchesani@duernberg.at

Für **Musterflaschen** der Falkenstein Weißburgunder Reserve 2018 wenden Sie sich bitte an Georg Klein unter georg.klein@duernberg.at oder +43 699 12 975 950.

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz, havel & petz
Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at
E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)