

TOM 2021

Grüner Veltliner Traisental DAC

TOM

Weine mit dem Namen TOM repräsentieren Böden und Klima des Weinbaugebietes Traisental.

Der Jahrgang 2021 steht für Frische, Saftigkeit und expressiver Frucht. Die Kombination aus den kalkreichen Böden und dem Mesoklima ließen 2021 Weine mit knackiger Säure entstehen, die durch die physiologische Reife perfekt balanciert wird. Trinkfreude pur – oder kurz: TOM 2021.

DAS TRAISENTAL

Die Landschaft verzaubert mit sanften Hügeln und kleinen Weingärten. An das Ufer der Traisen schließen fruchtbare Äcker an, die Richtung Hügel allmählich in kleine Terrassenweingärten übergehen.

Die Besonderheit der Weine aus dem Traisental liegt im Zusammenspiel von Terroir und Klima begründet:

Der Boden besteht hier überwiegend aus kalkigen Sedimentgesteinen. Diese fordern die Reben dazu heraus, ihre Wurzeln in die Tiefe zu treiben und verleihen den Weinen ein eigenständiges Profil.

Besondere Klimafaktoren – pannonische Einflüsse aus dem Osten und gleichzeitig Kaltluft aus dem Alpenvorland – bringen warme Tage und kühle Nächte und sorgen für feine Aromatik und würzige Finesse.

DAS WEINJAHR 2021

2021 begann trocken und warm, Starkregenereignisse im Sommer machten die Trockenheit wett, der Herbst war trocken und die Nächte kühl. Die kühlen Nächte ließen die Trauben bei nicht zu hoher Zuckergradation physiologisch reifen. Eigentlich ein ideales Weinjahr – bis auf die Überschwemmung unserer Gerätehalle im August.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase grüner Apfel, später Birne, Gewürze und plötzlich ein Hauch Vanilleschote, am Gaumen schlank und elegant, dominiert von grünem Apfel und grünem Pfeffer, die erfrischende Säure ist gut eingebunden und verleiht dem Wein einen trinkanimierenden Abgang.

SCHMECKT AM BESTEN...

Ideal zu gebratenem grünen Spargel mit Parmesan und Hühnerfilet, als Aperitif oder weil man Lust auf einen erfrischenden Grünen Veltliner hat.

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 3 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 11,5%

RESTZUCKER: 2,6 g/l - trocken

SÄURE: 7,3 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2022-2024

VEGAN



Tom Dockner
Tom

Weingut Tom Dockner

Traminweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA
weingut@docknertom.at | www.docknertom.at