

TOM 2022

Gemischter Satz

TOM

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

TOM steht für Frische, Saftigkeit und expressiver Frucht. Die Kombination aus den kalkreichen Böden und dem Mesoklima lassen Weine mit knackiger Säure entstehen, die durch die physiologische Reife perfekt balanciert werden. Trinkfreude pur – oder kurz: TOM 2022.

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 2022

Angefangen hat das Jahr nicht sehr vielversprechend. Der sehr trockene Winter und der sehr heiße Sommer machten uns bis Anfang September noch Kopf zerbrechen.

Doch dann wurde es kühl und feucht. Die Reben erholten sich, der Reifeprozess in den Trauben stockte und dann kam ein goldener Oktober, der uns sonnige Tage und kühle Nächte bescherte. Wenn es ein Paradieswetter für eine Weinlese gibt, 2022 wäre das Musterbeispiel dafür. Die kühlen Nächte waren ideal für die Aromenbildung und für den wichtigen Erhalt der Säure, die das Rückgrat unserer Weine ist.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase grüne Birne, Heublumen, Honigwaben, zart Litschi und Graphit, am Gaumen gesellen sich Würze und Limette dazu, die Säure ist von zartem Honig ummantelt, der Wein präsentiert sich trinkanimierend und erstaunlich komplex.

SCHMECKT AM BESTEN...

Passt gut zur abendlichen Jause, als Aperitif, als Erfrischung an einem heißen Sommertag oder zu leichten Spargelgerichten.

HERKUNFT: Niederösterreich

REBSORTEN: Grüner Veltliner, Burgundersorten, Riesling und Traminer

BODEN: Löss

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 Stunden

AUSBAU: Edeltahltank, 3 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 12,0%

RESTZUCKER: 3,9 g/l - trocken

SÄURE: 7,2 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2023-2026

VEGAN



Traminer
Tom

Weingut Tom Dockner

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