

2022 TOM Zweigelt

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

TOM

Weine mit dem Namen TOM repräsentieren Böden und Klima des Weinbaugebietes Traisental. TOM steht für Frische, Saftigkeit und angenehme Frucht. Die Kombination aus den kalkreichen Böden und dem Mesoklima lassen Weine mit Frucht und Eleganz entstehen. 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 Paradewetter 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

Die Farbe ist typisch für Zweigelt, ein kleiner Wolf im Schafspelz: Rubin mit purpurnen Reflexen, wenig Kern, aber der Kenner lässt sich von der Farbe nicht täuschen.

In der Nase Herzkirsche und Erdbeere eingebettet in zartem Rauch, am Gaumen fruchtbetont und dennoch nicht verspielt, neigt zu Seriosität, ist aber dennoch trinkfreudig. Die Tannine sind weich und fast charmant, verleihen dennoch eine gute Struktur. Im Abgang dann plötzlich Würze, die zusätzliche Tiefe verleiht.

SCHMECKT AM BESTEN...

... zu dunklem Fleisch, wie Wild, Hase, Reh oder Wildschwein, aber auch zu Lamm, Weißschimmel-Käse oder zu Nudelgerichten.

HERKUNFT: Niederösterreich

REBSORTEN: Zweigelt

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHEGÄRUNG: 14 Tage bei 27°C

AUSBAU: 18 Monate Edelstahltank und großes Holzfass

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 13,0 %vol

RESTZUCKER: 1,3 g/l

SÄURE: 5,1 g/l

TRINKTEMPERATUR: 15 - 17°C

TRINKREIFE: 2024-2030

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

