

2023 TOM Gemischter Satz

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

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 2023.

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 2023

Einem trockenen Winter folgte ein kühles Frühjahr mit ausreichend Niederschlag im April. Der späte Austrieb beruhigte das Winzerherz, weil kaum Spätfrostgefahr bestand. Mitte Mai war es dann mit der Kälte vorbei. Die für uns so wichtige Weinblüte war mit Mitte Juni etwas verspätet, doch dann stellte sich ein warmer Sommer ein und jeder Rückstand war vergessen. Im August wurde das Wasserreservoir wieder aufgefüllt und einer Lese ab Ende September - gleich wie 2022 - stand nichts mehr im Wege. Das Ergebnis im Glas: Typisch kühle Stilistik des Traisentales: Frische, gepaart mit Würze und mineralischer Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

Zuerst Birne, dann ein Hauch Exotik, zart Ananas und dann Limette. Am Gaumen ist die erfrischende Säure im schlanken Körper gut eingebunden. Zum Eindruck in der Nase gesellt sich am Gaumen eine Würze, die auch nach dem Abgang nachwirkt.

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: Kalkreicher Löss

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 4 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 12,0 %vol

RESTZUCKER: 1,7 g/l

SÄURE: 6,7 g/l

TRINKTEMPERATUR: 8°C

TRINKREIFE: 2024-2027

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

