

2023 TOM Traisental^{DAC} Grüner Veltliner

*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.

WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

WEINBESCHREIBUNG

Birne und Apfel singen in der Nase ein Duett. Am Gaumen ist die Säure im mittleren Körper gut eingebunden, Ananas und Würze komplettieren den Eindruck der Nase und im Abgang gesellt sich eine mineralische Rauchigkeit hinzu.

SCHMECKT AM BESTEN...

Ideal zu weißem Spargel mit Schinken und Sauce Hollandaise, zu leichten Fischgerichten oder weil man Lust auf einen erfrischenden Grünen Veltliner hat.

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTEN: Grüner Veltliner

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 Stunden

AUSBAU: Edeltank, 4 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 12,0 %vol

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 6,0 g/l

TRINKTEMPERATUR: 8°C

TRINKREIFE: 2024-2027

VEGAN

