

Inzersdorf

Traisental Riesling 2021

ORTSWEINE

Weine mit dem Gemeindefnamen Inzersdorf oder Nussdorf repräsentieren Böden, Klima und Rebsorte der jeweiligen Gemeinde im Traisental.

Der Jahrgang 2021 steht für Frische, Cremigkeit, Fülle und Sortentypizität. Die Kombination aus den kalkreichen Böden in Inzersdorf und lössigeren Böden in Nussdorf mit dem jeweiligen Mesoklima ließen 2021 körperreiche Ortsweine mit ausreichend Säure entstehen, die durch die physiologische Reife perfekt balanciert wird. Potenzial pur – oder kurz: Ortswein 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

Viele Eindrücke prasseln auf die Nase ein: Kräuterwiese, Steinobst, getrocknete Marille und Zitrone. Man mag fast nicht aufhören zu riechen.

Im Mund erfreut das Zucker-Säurespiel von Zitrone und reifer Marille. Füllig und dennoch knackig elegant, kräutrige Würze am Gaumen, sehr gute Länge.

SCHMECKT AM BESTEN...

Ideal zu Backhendl, leicht würziger asiatischer Küche wie gelbes Thai-Curry mit Gemüse und Reis oder gegrilltem Meeresfisch

HERKUNFT: Ortswein Traisental DAC

REBSORTE: Riesling

BODEN: Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 12 - 14 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 5 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: März

ALKOHOL: 12,0%

RESTZUCKER: 8,4 g/l - trocken

SÄURE: 8,2 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2022-2030

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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