

Hochschopf ^{1^{er}}

Traisental Grüner Veltliner 2022

RIED HOCHSCHOPF

Die in Nußdorf befindliche Ried reicht von 260 bis etwa 350 Meter Seehöhe und ist vorwiegend gegen Südosten und Osten exponiert.

Die Weingärten sind terrassiert und die Grüner Veltliner Reben sind bis zu 55-65 Jahre alt. Ried Hochschopf ist auch bestens geeignet für Burgunder Sorten wie in unserem Fall Pinot Noir.

Die Reben stehen zum größten Teil auf Löss, nur lokal erreicht das kalkige Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation im nördlichen und im südlichsten Teil der Ried die Oberfläche. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss mit guter Speicherkraft und ausgewogener chemischer und mineralogischer Zusammensetzung.

Der Boden aus dem Konglomerat hingegen ist karg und trocken. Die Ablagerungen der Hollenburg-Karlstetten-Formation bestehen zum größten Teil aus kalkig verfestigten Karbonatgeröllen, dem Konglomerat. Es handelt sich dabei um etwa 15 Millionen Jahre alten Fluss- und Deltaablagerungen eines Flusses aus den Kalkalpen, der sogenannten Ur-Traisen. Das Zusammenspiel der genannten Eigenschaften zeigt sich schlussendlich im Potential eines sehr ausdruckstarken und lagerfähigen Wein.

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 Paradowetter 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

Anfangs gebratene Kastanie, reifer roter Apfel, eingebettet in zarten Röstaromen, später mehr Agrumen, Orangen mit Zimt, dann nasser Stein und Graphit. Liebe und Zuneigung (Luft und Temperatur) lassen ihn wachsen. Am Gaumen zupackende Würze, die Säure ist im kräftigen Körper sehr gut eingebunden, dann plötzlich Graphit und Bodentöne. Der Abgang ist mineralisch elegant und von Würze getragen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Harmoniert hervorragend mit Rindsrouladen, ideal zu Trüffelrisotto, zur Gans oder zu gereiftem Rotschmier-Käse.

ORT & RIEDE: Neusiedler Hochschopf

HERKUNFT: Traisental

KLASSIFIKATION (Österreichische Traditionsweingüter): ^{1^{er}} Erste Lage

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: kalkreicher Löss, Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 1964, 1956

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 6 Stunden

REIFUNG: Eichenfass 20hl für 10 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,0 %vol

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,7 g/

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2024-2038

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut

TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

