

Pinot Noir Alte Reben 2019

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

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 67 Jahre alt. Die 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 ausdrucksstarken und lagerfähigen Wein.

DAS WEINJAHR 2019

Das Weinjahr 2019 war rückblickend ein ideales Weinjahr. Der zu milde Winter und der zu frühe Austrieb wurden durch Regen und Kälte im April ausgeglichen, der warme und trockene Sommer durch eine Kälteperiode Anfang September abgemildert. Die Hauptlese fand bei idealem Wetter von Anfang Oktober bis Anfang November statt. Die physiologische Reife und der kühle September ließen Weine mit ausgeprägter Sortentypizität entstehen, mit viel Extrakt, Fülle und Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

Die Selektion der besten Trauben reift rund 5 Jahre in unserem Keller. Überreife Himbeere und Brombeere, Kakaopulver und Pfefferminze, am Gaumen ist die lebendige Säure im zart-molligen Körper gut eingebunden und unterstreicht die Frische und Eleganz. Im Abgang Kakaopulver und dunkle Schokolade mit mineralischer Würze. Das ist unsere Idee von Burgund: Niemals üppig, immer elegant.

SCHMECKT AM BESTEN...

... zu Boeuf Bourguignon, gebratener Gans, Hartkäse oder zu karamellisiertem Ziegenkäse

ORT & RIEDE: Neusiedler Hochschopf

HERKUNFT: Niederösterreich

REBSORTEN: Pinot Noir

BODEN: kalkreicher Löss, Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2001

SELEKTIVE HANDLESE: Ende September

MAISCHESTANDZEIT: 12 Tage auf den Schalen

AUSBAU: Eichenfass bis zu 60 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,0%vol

RESTZUCKER: 1 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

TRINKTEMPERATUR: 15°C

TRINKREIFE: 2025-2037

VEGAN

WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

