

Pinot Noir Kalk Konglomerat 2021

*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 Deltaablagerungeneines 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 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 Geräthalle im August..

WEINBESCHREIBUNG

Überreife Himbeeren und Erdbeeren, frisch gerösteter Kaffee und dann plötzlich Kracherl! Am Gaumen schlank, straff, würzig, mineralisch, die lebendige Säure verleiht dem Wein Eleganz und Frische, im Abgang kommt dann noch der Mokka. Der Wein ist puristisch, hat kein Fett an den Rippen, ist straff und elegant. Bilderbuch-Pinot!

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

AUSBAU: Eichenfass für 26 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 12,5%vol

RESTZUCKER: 1,2 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

TRINKTEMPERATUR: 15°C

TRINKREIFE: 2025-2037

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

