

2023 Ried Hochschopf 1^{er} Grüner Veltliner

*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 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 Traisental: Frische, gepaart mit Würze und mineralischer Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

Bratapfel, Kastanienreis, nasser Stein und eine subtile Rauchigkeit untermalt mit Orangenblüte. Am Gaumen ist der kräftige Körper sehr gut durch Säure und Mineralik balanciert, die Würze tritt nach und nach in den Vordergrund und begleitet den Abgang mit einem lauten Tusch.

SCHMECKT AM BESTEN...

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

ORT & RIEDE: Neusiedler Hochschopf

HERKUNFT: Traisental DAC

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

REBSORTEN: Grüner Veltliner

BODEN: kalkreicher Löss, Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 1964, 1956

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 6 Stunden

AUSBAU: Eichenfass 20 hl für 10 Monate, Lagerung auf Feinhefe

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,5%vol

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,7 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2025-2037

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at



NACHHALTIG
AUSTRIA

