

2023 TOM Zweigelt

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

TOM

Weine mit dem Namen TOM repräsentieren Böden und Klima des Weinbaugebietes Traisental. TOM steht für Frische, Saftigkeit und angenehme Frucht. Die Kombination aus den kalkreichen Böden und dem Mesoklima lassen Weine mit Frucht und Eleganz entstehen. Trinkfreude pur – oder kurz: TOM 2023.

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 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

Die Farbe ist typisch für Zweigelt, ein kleiner Wolf im Schafspelz: Rubin mit purpurnen Reflexen, wenig Kern, aber der Kenner lässt sich von der Farbe nicht täuschen.

In der Nase Herzkirsche und Erdbeere eingebettet in zartem Rauch, am Gaumen fruchtbetont und dennoch nicht verspielt, neigt zu Seriosität, ist aber dennoch trinkfreudig. Die Tannine sind weich und fast charmant, verleihen dennoch eine gute Struktur. Im Abgang dann plötzlich Würze, die zusätzliche Tiefe verleiht.

SCHMECKT AM BESTEN...

... zu dunklem Fleisch, wie Wild, Hase, Reh oder Wildschwein, aber auch zu Lamm, Weißschimmel-Käse oder zu Nudelgerichten.

HERKUNFT: Niederösterreich

REBSORTEN: Zweigelt

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHEGÄRUNG: 14 Tage bei 27°C

AUSBAU: 18 Monate Edeltank und großes Holzfass

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 13,0 %vol

RESTZUCKER: 1,3 g/l

SÄURE: 5,1 g/l

TRINKTEMPERATUR: 15 - 17°C

TRINKREIFE: 2025-2030

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at



OTW ÖSTERREICHISCHE TRADITIONSWEINGÜTER