

2024 Alte Setzen 1^{OTW} Traisental Grüner Veltliner

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

RIED ALTE SETZEN

Die Ried Alte Setzen in Reichersdorf ist eine der renommiertesten Weinlagen des Traisentales. Sie zeichnet sich durch eine sanfte Ostneigung und Böden aus etwa einem Meter mächtigem, lehmig-schluffigem Löss mit kalkhaltigem Untergrund aus. Unterhalb dieser Lössschicht liegt das Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation, bestehend aus Kalk- und Dolomitgestein, das vor etwa 15 Millionen Jahren von der "Ur-Traisental" abgelagert wurde.

Diese Bodenbeschaffenheit bietet optimale Bedingungen für den Anbau von Grünem Veltliner, der hier eine besondere Würzigkeit und einen vollmundigen Geschmack entwickelt.

DAS WEINJAHR 2024

Einem warmen und relativ feuchten Winter folgte ein früher Austrieb, der uns stets an Frost denken lässt, der Ende April auch kam: Frosträuchern mit Winzerkollegen konnte ärgeren Schaden verhindern. Die Weinblüte war mit Ende Mai/Anfang Juni früh, doch im warm-feuchten Juni entwickelten sich die Reben prächtig. Nach dem heißen Sommer mit ausreichend Niederschlag im August begannen wir bereits Mitte September mit der Lese, ehe wir diese nach 2 Tagen für 2 Wochen wegen Dauerregen unterbrechen mussten. Die Trauben präsentierten sich danach in überraschend gutem Zustand und wir konnten die Lese nach weiteren 2 Wochen erfolgreich abschließen.

WEINBESCHREIBUNG

Frischer gelber Apfel trifft auf einen Hauch exotischer Früchte und feiner Gewürze – ein Duft, der sofort verführt. Am Gaumen zunächst cremig und geschmeidig, öffnet sich der Wein im Abgang zu einer immer eleganteren, mineralischen Struktur. Die würzigen Noten entfalten sich Schluck für Schluck und klingen lange, intensiv und harmonisch nach.

SCHMECKT AM BESTEN...

...gut zu Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat, Eierschwammerl-Risotto oder zu gedämpftem Wolfsbarsch mit Ingwer, Frühlingzwiebeln und leichter Sojasauce.

ORT & RIEDE: Reichersdorfer Alte Setzen

HERKUNFT: Traisental DAC

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

REBSORTEN: Grüner Veltliner

BODEN: Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 1992

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 4 - 6 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank für 10 Monate, Lagerung auf Feinhefe

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,0%vol

RESTZUCKER: 1,6 g/l

SÄURE: 5,1 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11 °C

TRINKREIFE: 2026-2038

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

