

# 2024 Ried Hochschopf 1<sup>OTW</sup> Traisental 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 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

Roter Apfel und reife Birne verbinden sich mit der kühlen Note von nassem Stein und einem Hauch feiner Rauchigkeit, umspielt von zarter Orangenblüte. Am Gaumen zeigt sich der kräftige Körper perfekt ausbalanciert von lebendiger Säure und markanter Mineralik. Mit jedem Moment tritt die Würze deutlicher hervor und verabschiedet sich in einem Abgang, der wie ein kraftvoller Tusch nachhallt.

## SCHMECKT AM BESTEN...

...passt hervorragend zu geschmortem Tafelspitz, ist ein Genuss zu Steinpilz-Risotto, begleitet Entenbraten mit knuspriger Haut oder harmoniert wunderbar mit würzigem Bergkäse.

**ORT & RIEDE:** Neusiedler Hochschopf

**HERKUNFT:** Traisental DAC

**KLASSIFIKATION (Österreichische Traditionsweingüter):** 1<sup>OTW</sup> Erste Lage

**REBSORTEN:** Grüner Veltliner

**BODEN:** kalkreicher Löss, Konglomerat

**REBEN GEPFLANZT:** 1964, 1956

**SELEKTIVE HANDLESE:** Mitte Oktober

**MAISCHESTANDZEIT:** 5 Stunden

**AUSBAU:** Eichenfass 25 hl für 10 Monate, Lagerung auf Feinhefe

**FÜLLUNG:** September

**ALKOHOL:** 13%vol

**RESTZUCKER:** 1,2 g/l

**SÄURE:** 5,6 g/l

**TRINKTEMPERATUR:** 11°C

**TRINKREIFE:** 2026-2038

**VEGAN**



## WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

[weingut@docknertom.at](mailto:weingut@docknertom.at) | [www.docknertom.at](http://www.docknertom.at)

