

2024 Inzersdorf Traisental ^{DAC} Riesling

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

ORTSWEINE

Weine mit dem Gemeindefnamen Inzersdorf oder Nussdorf repräsentieren Böden, Klima und Rebsorte der jeweiligen Gemeinde im Traisental.

Der Ortswein steht für Frische, Cremigkeit, Fülle und Sortentypizität. Die Kombination aus den kalkreichen Böden in Inzersdorf und lössigeren Böden in Nussdorf mit dem jeweiligen Mesoklima lassen körperreiche Weine mit ausreichend Säure entstehen, die durch die physiologische Reife perfekt balanciert wird. Potenzial pur – oder kurz: Ortswein 2024

DAS TRAISENTAL

Die Landschaft verzaubert mit sanften Hügeln und kleinen Weingärten. An das 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 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.

WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

WEINBESCHREIBUNG

Steinobst, reife Marille, Orangenblüte und Limette und ein Hauch grüner Apfel in der Nase. Am Gaumen zuerst ein herzhafter Körper, der vom zarten Säurespiel umrankt wird. Das führt über zu einer erstaunlichen Würze, die mit limettiger Frische untermalt wird. Die ausgeprägte Mineralik zeigt sich auch im eleganten und langen Abgang wieder.

SCHMECKT AM BESTEN...

...zu Fleisch oder Gemüse in Panade – von Backendl bis gebackene Champignons, zu würzigen Spareribs oder solo, weil man Lust auf Riesling hat.

HERKUNFT: Ortwein Traisental DAC

REBSORTEN: Riesling

BODEN: Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 12 – 14 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 5 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: März

ALKOHOL: 12,5 %vol

RESTZUCKER: 7,0 g/l

SÄURE: 7,1 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2025-2031

VEGAN



OTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER