

# 2024 TOM Sommernachtstraum

*Dockner  
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

## TOM

Weine mit dem Namen TOM repräsentieren Böden und Klima des Weinbaugebietes Traisental. TOM steht für Frische, Saftigkeit und expressiver Frucht. Die Kombination aus den kalkreichen Böden und dem Mesoklima lassen Weine mit knackiger Säure entstehen, die durch die physiologische Reife perfekt balanciert werden. Trinkfreude pur – oder kurz: TOM 2024.

## 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 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

Kernobst, Almkräuter und Pfirsich. Jedes Mal entdeckt man eine neue Facette. Am Gaumen versetzt die zarte Süße die Geschmackspapillen in freudige Erwartung, die durch die harmonische Säure und das Frucht-Potpourri übertroffen wird. Die subtile Würze verleiht dem Wein eine zarte Struktur, die im Abgang erstaunlich lange nachwirkt.

## SCHMECKT AM BESTEN...

....an einem lauen Sommerabend. Aber nicht nur! Ideal zu würziger Küche wie Thai-Curry oder Linsen-Dal.

**HERKUNFT:** Niederösterreich

**REBSORTEN:** Grüner Veltliner und Riesling

**BODEN:** Kalkreicher Löss und Konglomerat

**SELEKTIVE HANDLESE:** Anfang Oktober

**MAISCHESTANDZEIT:** 5 Stunden

**AUSBAU:** Edeltahltank, 3 Monate auf Feinhefe

**FÜLLUNG:** Jänner

**ALKOHOL:** 12,0 %vol

**RESTZUCKER:** 15,2 g/l

**SÄURE:** 6,3 g/l

**TRINKTEMPERATUR:** 8°C

**TRINKREIFE:** 2025-2028

**VEGAN**



## WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

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



NACHHALTIG  
AUSTRIA

ÖTW ÖSTERREICHISCHE  
TRADITIONSWEINGÜTER