

2024 TOM Traisental^{DAC} Grüner Veltliner

*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.

WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental | www.docknertom.at

OTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER

WEINBESCHREIBUNG

Grüner Apfel, Anis, schwarzer Pfeffer und Würze betören in der Nase. Am Gaumen ist die Säure im mittleren Körper gut eingebunden, könnte der Wein pfeifen – hier wäre es so weit! Erfrischende Zitrusnoten komplettieren den Eindruck der Nase und im Abgang gesellt sich eine mineralische Rauchigkeit hinzu.

SCHMECKT AM BESTEN...

Ideal zu weißem Spargel mit Schinken und Sauce Hollandaise, zu leichten Fischgerichten oder weil man Lust auf einen erfrischenden Grünen Veltliner hat.

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTEN: Grüner Veltliner

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 4 Monate auf
Feinhefe

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 12,0 %vol

RESTZUCKER: 1,6 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

TRINKTEMPERATUR: 8°C

TRINKREIFE: 2025-2028

VEGAN

