

2024 TOM Zweigelt

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

TOM

Weine mit dem Namen TOM repräsentieren Böden und Klima des Weinbaugebietes Traisental. TOM steht für Frische, Saftigkeit und angenehme Frucht. Die Kombination aus den kalkreichen Böden und dem Mesoklima lassen Weine mit Frucht und Eleganz entstehen. 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

Die Farbe ist typisch für Zweigelt, ein kleiner Wolf im Schafspelz: Rubin mit purpurnen Reflexen, wenig Kern, aber der Kenner lässt sich von der Farbe nicht täuschen.

In der Nase Herzkirsche und Erdbeere eingebettet in zartem Rauch, am Gaumen fruchtbetont und dennoch nicht verspielt, neigt zu Seriosität, ist aber dennoch trinkfreudig. Die Tannine sind weich und fast charmant, verleihen dennoch eine gute Struktur. Im Abgang dann plötzlich Würze, die zusätzliche Tiefe verleiht.

SCHMECKT AM BESTEN...

... zu dunklem Fleisch, wie Wild, Hase, Reh oder Wildschwein, aber auch zu Lamm, Weißschimmel-Käse oder zu Nudelgerichten.

HERKUNFT: Niederösterreich

REBSORTEN: Zweigelt

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHEGÄRUNG: 14 Tage bei 27°C

AUSBAU: 18 Monate Edeltank und großes Holzfass

FÜLLUNG: Jänner

ALKOHOL: 13,0 %vol

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,4 g/l

TRINKTEMPERATUR: 15 - 17°C

TRINKREIFE: 2026-2031

VEGAN



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



SUSTAINABLE
AUSTRIA



WEINGUT TOM DOCKNER

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

OTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER