

2024 Ried Theyerner Berg Traisental^{DAC} Grüner Veltliner

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

RIED THEYERNER BERG

Unweit von unserem Weingut befindet sich die vorwiegend nach Südosten ausgerichtete Riede in einer Seehöhe von 360 bis 415 Meter. Die Ried Theyerner Berg gehört damit zu den höchstgelegenen Lagen des Weinbaugebietes und auch zu den ältesten: Bereits im Jahr 1389 wurde die Ried erstmals urkundlich erwähnt. Den Untergrund bilden mergelig-tonige Ablagerungen, kurz Konglomerat, die von der Traisen in den letzten 23 Mio. Jahren von den Kalkalpen zu uns transportiert wurden. Der östliche Teil der Riede ist weitgehend von sehr kalkreichem Löss bedeckt.

Die Reben profitieren hier vom kühleren Klima und der Bodenzusammensetzung. Diese beiden Faktoren beeinflussen die Weine gegenwärtig und zukünftig im großen Maße. Die Weine zeigen sich sehr feinmineralisch, frisch und elegant.

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

Reifer roter Apfel, geriebener Kümmel, Quitte, Agrumen und nach einiger Zeit dann eine leichte Rauchigkeit in der Nase, am Gaumen anfangs cremig weich, dann ummantelt die gut eingebundene Säure die Cremigkeit wie einen Tropfen, am Gaumen kommt dann zum Fruchteindruck noch die Würze des Grünen Veltliners zur Geltung. Mit einer gewissen Leichtfüßigkeit tänzelt der Wein über den Gaumen dem Abgang entgegen und hinterlässt dort lange einen Eindruck.

SCHMECKT AM BESTEN...

Ob Wiener Schnitzel vom Kalb, gegrillte Forelle oder ein asiatischer Nudel-Wok - Hauptsache Theyerner Berg.

ORT & RIEDE: Theyerner Berg

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTEN: Grüner Veltliner

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2009, 2011, 2015

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang – Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 – 6 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 6 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: März

ALKOHOL: 12,5%vol

RESTZUCKER: 1,8 g/l

SÄURE: 5,8 g/l

TRINKTEMPERATUR: 10°C

TRINKREIFE: 2025-2031

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at



OTW ÖSTERREICHISCHE TRADITIONSWEINGÜTER