

# 2025 TOM Gemischter Satz

*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 2025.

## 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 2025

Der Winter 2025 war kühler als im Vorjahr, jedoch ohne lange Kälteperioden. Das Frühjahr verlief wechselhaft, kurze Kälteeinbrüche Anfang April blieben ohne Folgen, da der Austrieb erst Mitte bis Ende April erfolgte. Niederschläge im Mai und Juni sorgten für eine gute Wasserversorgung. Die Blüte begann durch den kühlen Mai zwei Wochen später und verlief zügig. Warme Phasen im Juni/Juli förderten das Wachstum, bevor August mit warmen Tagen und kühlen Nächten optimale Reifebedingungen brachte. Die Lese dauerte fast 1 Monat vom 17. September bis 18. Oktober, so konnten wir die Trauben im optimalen Moment lesen.

## WEINBESCHREIBUNG

Zuerst roter Apfel, dann Litschi und Rosen, später Brotgewürz und Limette. Am Gaumen ist die Säure im mittleren Körper gut eingebunden. Zum Eindruck der Nase gesellt sich am Gaumen eine Würze, die gemeinsam mit der Limette auch nach dem Abgang nachwirkt und Lust auf Mehr macht.

## SCHMECKT AM BESTEN...

...zur abendlichen Jause, vegetarisch ideal zu Kürbisgerichten, Karotten-Ingwer-Suppe oder frischem Ziegenkäse. Perfekt auch als Begleiter zu würzigen Vorspeisen und Tapas.

**HERKUNFT:** Niederösterreich

**REBSORTEN:** Grüner Veltliner, Burgundersorten, Riesling und Traminer

**BODEN:** Kalkreicher Löss

**SELEKTIVE HANDLESE:** 2. Septemberwoche

**MAISCHESTANDZEIT:** 5 Stunden

**AUSBAU:** Edeltank, 4 Monate auf Feinhefe

**FÜLLUNG:** Jänner

**ALKOHOL:** 12,0 %vol

**RESTZUCKER:** 4,1 g/l

**SÄURE:** 7,4 g/l

**TRINKTEMPERATUR:** 8°C

**TRINKREIFE:** 2026-2029

**VEGAN**



AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



CERTIFIED  
4711467  
SUSTAINABLE  
AUSTRIA



## WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental | [www.docknertom.at](http://www.docknertom.at)

**OTW** ÖSTERREICHISCHE  
TRADITIONSWEINGÜTER