

2025 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 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.

WEINGUT TOM DOCKNER

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

OTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER

WEINBESCHREIBUNG

Roter Apfel, Marille, Honig, Almkräuter, . 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: 11,5 %vol

RESTZUCKER: 16,1 g/l

SÄURE: 7,9 g/l

TRINKTEMPERATUR: 8°C

TRINKREIFE: 2026-2029

VEGAN



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



CERTIFIED
4711467
SUSTAINABLE
AUSTRIA

