

2025 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 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

Birne, gelber Apfel, Piment und schwarzer Pfeffer dominieren in der Nase. Am Gaumen ist die Säure im mittleren Körper gut eingebunden, zum Eindruck der Nase gesellt sich am Gaumen noch Zitrone, die dem Wein eine sehr angenehme Frische verleiht. Im Abgang gesellt sich eine mineralische Rauchigkeit hinzu.

SCHMECKT AM BESTEN...

..zu weißem Spargel mit Schinken und Sauce Hollandaise, zu gebratenem Saibling 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: 1,7 g/l

SÄURE: 6,5 g/l

TRINKTEMPERATUR: 8°C

TRINKREIFE: 2026-2029

BIO-Zertifiziert

VEGAN



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



CERTIFIED
4711467
SUSTAINABLE
AUSTRIA

