

2025 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 in großem Maße. Die Weine zeigen sich sehr feinmineralisch, frisch und elegant.

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

In der Nase anfangs reifer gelber Apfel, später Birne, zerstoßener Piment, dunkle Rauchigkeit, dann wieder Quitte und nach einiger Zeit Orangenblüten. Am Gaumen anfangs cremig weich, dann ummantelt die gut eingebundene Säure die Cremigkeit wie einen Tropfen, am Gaumen kommt dann zum gelbfruchtigen Eindruck 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, gebratener Saibling oder Forelle oder Spargel mit Hollandaise und Nussbutter -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: 3 – 5 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 6 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: März

ALKOHOL: 12,5%vol

RESTZUCKER: 2,9 g/l

SÄURE: 7,1 g/l

TRINKTEMPERATUR: 10°C

TRINKREIFE: 2026-2035

VEGAN



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



CERTIFIED
4711467
SUSTAINABLE
AUSTRIA



WEINGUT TOM DOCKNER

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

OTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER