

Theyerner Berg

Traisental Grüner Veltliner 2020

RIED THEYERNER BERG

Die vorwiegend nach Südosten schauende Ried liegt in einer Seehöhe zwischen 360 und 415 Meter. Die Ried Theyerner Berg gehört damit zu den höchstgelegenen Lagen des Weinbaugebietes und befindet sich unweit von unserem Weingut. Im Jahr 1389 wurde die Ried erstmals urkundlich erwähnt.

Den Untergrund bilden mergelig-tonige Ablagerungen, die zur Hollenburg-Karlstetten-Formation gehören und gegen Osten weitgehend von sehr kalkreichem Löss bedeckt sind.

Der Grüner Veltliner profitiert hier vom kühleren Klima und der Bodenzusammensetzung. Diese besonderen Faktoren, vor allem das kühlere Klima des Theyerner Berges, beeinflussen die Weine gegenwärtig und zukünftig im großen Maße. Die Weine zeigen sich sehr feinmineralisch, frisch und elegant.

WEINBESCHREIBUNG

Feinwürziger Duft mit Tiefe, gelbe Apfelfrucht mit einem Hauch reifer Birne, feine Orangenesten, gut eingebundene Säurestruktur, mineralische Ader und gutes Entwicklungspotential.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein perfekter kulinarischer Allrounder, der mit hellem Geflügel und Süßwasserfisch ebenso harmonisiert wie mit Schweinefleisch.

ORT & RIEDE: Theyerner Berg

HERKUNFT: Traisental

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: kalkreicher Löss, Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2009, 2011, 2015

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang - Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5-6 Stunden

REIFUNG: Edelstahltank für 6 Monate

FÜLLUNG: April

ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 5,5g/l

SÄURE: 6,8g/l

TRINKTEMPERATUR: 9-10°C

TRINKREIFE: 2021-2026

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

Traminweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA
weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

Theyerner Berg

Traisental Grüner Veltliner 2020

RIED THEYERNER BERG

Ried Theyerner Berg, not far from our winery, faces predominantly the south-east. It lies between 360 and 415 meters above sea level, which makes it one of the highest locations in the wine-growing region. The first time it was mentioned in a document was in 1389.

The subsoil of this particular ried is made up of marl-clay deposits that belong to the Hollenburg-Karlstetten formation. To the east, they are largely covered by lime-rich loess.

The Grüner Veltliner benefits from this soil composition and also from the cooler climate of the Theyerner Berg. Both together largely influence the grapes and provide for fresh and elegant wines of a slightly mineral aroma.

TASTING NOTES

Spicy aroma with depth, yellow apple fruit with a hint of ripe pear, fine orange zest, well balanced acidity, mineral, good potential for development.

SERVING SUGGESTION

The perfect culinary rounder which harmonizes with poultry and freshwater fish as well as pork.

VILLAGE & VINEYARD: Theyerner Berg

APPELLATION: Traisental

VARIETY: Grüner Veltliner

SOIL: Calcareous loess, conglomerate

VINES PLANTED: 2009, 2011, 2015

SELECTIVE HANDPICKED: Early - Mid October

SKIN CONTACT: 5-6 hours

AGING: stainless steel tanks for 6 months

BOTTLING: April

ALCOHOL: 12,5%

RESIDUAL SUGAR: 5,5g/l

ACIDITY: 6,8g/l

DRINKING TEMPERATURE: 9-10°C

AGEING POTENTIAL: 2021-2026

VEGAN



*Dockner
Tom*