

Theyerner Berg

Traisental Grüner Veltliner 2022

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 Weinbaugesbietes 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.

DAS WEINJAHR 2022

Angefangen hat das Jahr nicht sehr vielversprechend. Der sehr trockene Winter und der sehr heiße Sommer machten uns bis Anfang September noch Kopf zerbrechen. Doch dann wurde es kühl und feucht. Die Reben erholten sich, der Reifeprozess in den Trauben stockte und dann kam ein goldener Oktober, der uns sonnige Tage und kühle Nächte bescherte. Wenn es ein Paradewetter für eine Weinlese gibt, 2022 wäre das Musterbeispiel dafür. Die kühlen Nächte waren ideal für die Aromenbildung und für den wichtigen Erhalt der Säure, die das Rückgrat unserer Weine ist.

WEINBESCHREIBUNG

Anfangs in der Nase pfeffrig, dann reifer gelber Apfel, ein Hauch Limette und dann frisch gepresster Ananassaft. Am Gaumen straff, die kalkige Mineralik dominiert das Mundgefühl, pfeffrig-würzig im langen Nachhall, eindeutig die kühlere Stilistik des Theyerner Berges.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ob Wiener Schnitzel vom Kalb, gegrillte Forelle oder ein asiatischer Nudel-Wok - Hauptsache Theyerner Berg.

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: März

ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 2,1 g/l

SÄURE: 6,9 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9-10°C

TRINKREIFE: 2023-2033

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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