

Nussdorf

Traisental Grüner Veltliner 2022

ORTSWEINE

Weine mit dem Gemeindenamen Inzersdorf oder Nussdorf repräsentieren Böden, Klima und Rebsorte der jeweiligen Gemeinde im Traisental.

Der Jahrgang 2022 steht für Frische, Cremigkeit, Fülle und Sortentypizität. Die Kombination aus den kalkreichen Böden in Inzersdorf und lössigeren Böden in Nussdorf mit dem jeweiligen Mesoklima ließen 2022 körperreiche Ortsweine mit ausreichend Säure entstehen, die durch die physiologische Reife perfekt balanciert wird. Potenzial pur – oder kurz: Ortswein 2022.

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 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 pfeffrig, dann gelbfruchtig, gelber Apfel, Ananassaft, Honigmelone, später zart vegetabil, junge Erbsen. Am Gaumen wird die zarte Säure vom kräftigen Körper gut balanciert, später nimmt die Mineralik am Gaumen deutlich zu, der Wein gewinnt mit Temperatur an Intensität. Sehr gute Länge.

SCHMECKT AM BESTEN...

...zu Spargel und Schinken, zu Züricher Geschnetzeltem, zu Kärntner Kasnudel, Räucherlachs. Hauptsache herzhaft.

HERKUNFT: Ortswein Traisental DAC

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 Stunden

AUSBAU: Edeltahltank, 5 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: März

ALKOHOL: 12,5%

RESTZUCKER: 2,4 g/l - trocken

SÄURE: 6,1 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2023-2033

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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