

2023 Nussdorf Traisental ^{DAC} Grüner Veltliner

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

ORTSWEINE

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

Der Ortswein steht für Frische, Cremigkeit, Fülle und Sortentypizität. Die Kombination aus den kalkreichen Böden in Inzersdorf und lössigeren Böden in Nussdorf mit dem jeweiligen Mesoklima lassen körperreiche Weine mit ausreichend Säure entstehen, die durch die physiologische Reife perfekt balanciert wird. Potenzial pur – oder kurz: Ortswein 2023

DAS TRAISENTAL

Die Landschaft verzaubert mit sanften Hügeln und kleinen Weingärten. An das 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 2023

Einem trockenen Winter folgte ein kühles Frühjahr mit ausreichend Niederschlag im April. Der späte Austrieb beruhigte das Winzerherz, weil kaum Spätfrostgefahr bestand. Mitte Mai war es dann mit der Kälte vorbei. Die für uns so wichtige Weinblüte war mit Mitte Juni etwas verspätet, doch dann stellte sich ein warmer Sommer ein und jeder Rückstand war vergessen. Im August wurde das Wasserreservoir wieder aufgefüllt und einer Lese ab Ende September – gleich wie 2022 – stand nichts mehr im Wege.

Das Ergebnis im Glas: Typisch kühle Stilistik des Traisentales: Frische, gepaart mit Würze und mineralischer Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

Kernobst, zart Schießpulver und Exotik. Jedes mal entdeckt man eine neue Facette. Am Gaumen ergänzt Ananas das Fruchtspotpourri und eine beinahe überwältigende Pfeffrigkeit führt zu einer Verzückerung der Geschmackspapillen, die gemeinsam mit der reifen Säure zu tanzen scheinen. Im langen Abgang verschmelzen die fruchtig-würzigen Eindrücke zu einem langen Nachhall.

SCHMECKT AM BESTEN...

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

HERKUNFT: Ortwein Traisental DAC

REBSORTEN: Grüner Veltliner

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 5 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: März

ALKOHOL: 12,5 %vol

RESTZUCKER: 2,1 g/l

SÄURE: 6,1 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2024-2030

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

