

Pinot Noir

Konglomerat 2019

RIED HOCHSCHOPF

Die in Nußdorf befindliche Ried reicht von 260 bis etwa 350 Meter Seehöhe und ist vorwiegend gegen Südosten und Osten exponiert.

Die Weingärten sind terrassiert und die Grüner Veltliner Reben sind bis zu 55-65 Jahre alt. Ried Hochschopf ist auch bestens geeignet für Burgunder Sorten wie in unserem Fall Pinot Noir.

Die Reben stehen zum größten Teil auf Löss, nur lokal erreicht das kalkige Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation im nördlichen und im südlichsten Teil der Ried die Oberfläche. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss mit guter Speicherkraft und ausgewogener chemischer und mineralogischer Zusammensetzung.

Der Boden aus dem Konglomerat hingegen ist karg und trocken. Die Ablagerungen der Hollenburg-Karlstetten-Formation bestehen zum größten Teil aus kalkig verfestigten Karbonatgeröllen, dem Konglomerat. Es handelt sich dabei um etwa 15 Millionen Jahre alten Fluss- und Deltaablagerungen eines Flusses aus den Kalkalpen, der sogenannten Ur-Traisen. Das Zusammenspiel der genannten Eigenschaften zeigt sich schlussendlich im Potential eines sehr ausdruckstarken und lagerfähigen Wein.

DAS WEINJAHR 2019

Das Weinjahr 2019 war rückblickend ein ideales Weinjahr. Der zu milde Winter und der zu frühe Austrieb wurden durch Regen und Kälte im April ausgeglichen, der warme und trockene Sommer durch eine Kälteperiode Anfang September abgemildert. Die Hauptlese fand bei idealem Wetter von Anfang Oktober bis Anfang November statt.

Die physiologische Reife und der kühle September ließen Weine mit ausgeprägter Sortentypizität entstehen, mit viel Extrakt, Fülle und Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

Anfangs Erdbeeren und Rauchnoten im Duett, dann kommen hochreife Herzkirschen und dunkle Kräuternoten. Am Gaumen burgundisch schlank mit reifer, aber sehr gut eingebundener Tanninstruktur. Die dezente Säure verleiht dem Wein Eleganz, die er im langen Abgang mit Fruchtipressionen und mineralischer Rauchigkeit umspielt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu Boeuf Bourguignon, gebratener Gans, Hartkäse oder zu karamellisiertem Ziegenkäse

ORT & RIEDE: Neusiedler Hochschopf

HERKUNFT: Traisental

REBSORTE: Pinot Noir

BODEN: kalkreicher Löss, Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2001

SELEKTIVE HANDLESE: Ende September

MAISCHESTANDZEIT: 12 Tage Maischegärung

REIFUNG: Eichenfass für 26 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,2%

RESTZUCKER: 1,3 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

TRINKTEMPERATUR: ab 15°C

TRINKREIFE: 2023-2038

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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