

Hochschopf ^{1^{er}}

Traisental Grüner Veltliner 2021

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 2021

2021 begann trocken und warm, Starkregenereignisse im Sommer machten die Trockenheit wett, der Herbst war trocken und die Nächte kühl. Die kühlen Nächte ließen die Trauben bei nicht zu hoher Zuckergradatation physiologisch reifen. Eigentlich ein ideales Weinjahr – bis auf die Überschwemmung unserer Gerätehalle im August.

WEINBESCHREIBUNG

Anfangs reifer roter Apfel mit einer zarten Quitte im Hintergrund, dann Strohlumen und plötzlich eine Herbstwiese im Sonnenschein. Man kommt sich vor wie Isaac Newton unterm Apfelbaum: So muss es damals gerochen haben, als er die Schwerkraft entdeckte. Der Gaumen wird eingehüllt von einer würzigen Fülle, die erst im Abgang ihre Struktur und Pikanz entfaltet. Kaum ist der Wein aus dem Mund, schon tanzt die Würze überraschend lebendig und ausdauernd auf den Geschmackspapillen. Der Wein wirkt anregend und inspirierend.

SPEISEEMPFEHLUNG

Harmonisiert hervorragend mit Rindsrouladen, ideal zu Trüffelrisotto, zur Gans oder zu gereiftem Rotschmier-Käse.

ORT & RIEDE: Neusiedler Hochschopf

HERKUNFT: Traisental

KLASSIFIKATION (Österreichische Traditionsweingüter): ^{1^{er}} Erste Lage

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: kalkreicher Löss, Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 1964, 1956

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 6 Stunden

REIFUNG: Eichenfass 20hl für 10 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13%

RESTZUCKER: 6,4 g/l

SÄURE: 6,7 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2023-2038

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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