

# Gelber Traminer

## Tom Natur 2021

### TOM NATUR

Weine mit dem Zusatz Natur repräsentieren Böden und Klima des Weinbaugebietes Traisental so naturbelassen wie möglich, mit so wenig Intervention im Keller wie nötig. Natur steht für maischevergorene Weine nach Tom Dockner-Art. Sehr gesunde Ganztrauben - also Beeren samt Stielgerüst - werden mit dem Traubenmost vergoren und verbleiben bei der Reifung auf der Vollhefe bis zum Füllen im Wein. Vor der Füllung wird der Wein minimal geschwefelt. Natur, pur und blitzsauber - einfach Tom Natur.

### 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 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 Zuckergradation physiologisch reifen. Eigentlich ein ideales Weinjahr – bis auf die Überschwemmung unserer Gerätehalle im August.

### WEINBESCHREIBUNG

Der erste Duft erinnert an einen Rosengarten, dann kommt langsam Kamille, Quitte, reife Birne und Wiesenkräuter, viele gelbe Aromen kommen einem da in den Sinn. Am Gaumen wird die zarte Süße von der Säure gut umspielt und verleiht dem Wein eine Leichtigkeit. Orange und Würze bleiben nach dem langen Abgang als Reminiszenz zurück.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu stark gewürzten Speisen, wie indisches Chicken-Tikka, aber auch sehr gut zu gereiftem Weißschimmelkäse

**HERKUNFT:** Österreich

**REBSORTE:** Gelber Traminer

**BODEN:** Konglomerat

**REBEN GEPFLANZT:** 2004, 2009 **SELEKTIVE**

**HANDLESE:** Mitte Oktober

**MAISCHESTANDZEIT:** Vergärung und Reifung mit sehr gesunden Ganztrauben

**REIFUNG:** Edelstahltank für 10 Monate

**FÜLLUNG:** September

**ALKOHOL:** 13,5%

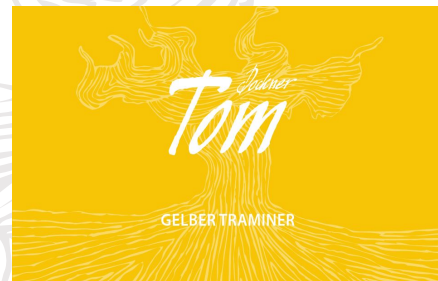
**RESTZUCKER:** 1,1 g/l

**SÄURE:** 5,8 g/l

**TRINKTEMPERATUR:** 12°C

**TRINKREIFE:** 2023-2038

**VEGAN**



*Tom Dockner*  
Tom

Weingut Tom Dockner

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