

# Pinot Noir

## Kalk Konglomerat 2020

### 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 ausdrucksstarken und lagerfähigen Wein.

### DAS WEINJAHR 2020

Das Weinjahr 2020 war vom ständigen Ausgleich von entstehenden Defiziten geprägt. Der zu trockene Winter wurde mit ausreichend Niederschlag im Sommer ausgeglichen, auf zu warme Perioden im Frühjahr folgte ein kühler Mai, auf einen relativ kühlen Juni und Juli eine stabile Hochdruckwetterlage bis Mitte September. Die Ernte begann Anfang Oktober bei kühlen Nachttemperaturen nach einer regnerischen 2. Septemberhälfte und konnte Ende Oktober abgeschlossen werden. Harmonisch war 2020 nicht nur die Wetterlage, auch der Weinjahrgang ist davon geprägt.

### WEINBESCHREIBUNG

In der Nase anfangs rotfruchtig mit Röstaromen, Kirsche, Mon Chérie und zart rauchig. Am Gaumen sind die Tannine im mittleren Körper gut eingebunden, die Säure packt burgundisch zu, verleiht ihm frische und Eleganz. Der Wein hat so richtig Zug am Gaumen, der Abgang ist lang und mineralisch. Die erfrischende Säure und der kalkhaltige Boden kommen gut durch: Der Wein ist puristisch, hat kein Fett an den Rippen, ist Straff und elegant. Bilderbuch-Pinot!

### 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:** 13,0 %vol

**RESTZUCKER:** 1,0 g/l

**SÄURE:** 5,4 g/l

**TRINKTEMPERATUR:** ab 15°C

**TRINKREIFE:** 2023-2038

**VEGAN**



*Dockner  
Tom*

Weingut

TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

