

2023 Ried Theyerner Berg Traisental^{DAC} Grüner Veltliner

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

RIED THEYERNER BERG

Unweit von unserem Weingut befindet sich die vorwiegend nach Südosten ausgerichtete Riede in einer Seehöhe von 360 bis 415 Meter. Die Ried Theyerner Berg gehört damit zu den höchstgelegenen Lagen des Weinbaugebietes und auch zu den ältesten: Bereits im Jahr 1389 wurde die Ried erstmals urkundlich erwähnt.

Den Untergrund bilden mergelig-tonige Ablagerungen, kurz Konglomerat, die von der Traisen in den letzten 23 Mio. Jahren von den Kalkalpen zu uns transportiert wurden. Der östliche Teil der Riede ist weitgehend von sehr kalkreichem Löss bedeckt.

Die Reben profitieren hier vom kühleren Klima und der Bodenzusammensetzung. Diese beiden Faktoren beeinflussen die Weine gegenwärtig und zukünftig im großen Maße. Die Weine zeigen sich sehr feinmineralisch, frisch und elegant.

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 Traisental: Frische, gepaart mit Würze und mineralischer Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

Apfel, Birne und Vanille betören in der Nase. Am Gaumen ist die Säure im mittleren Körper gut eingebunden, Quitte, Limette und Würze komplettieren den Eindruck der Nase und im Abgang unterstreicht die strukturierende Säure das mineralische Finish.

SCHMECKT AM BESTEN...

Ob Wiener Schnitzel vom Kalb, gegrillte Forelle oder ein asiatischer Nudel-Wok - Hauptsache Theyerner Berg.

ORT & RIEDE: Theyerner Berg

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTEN: Grüner Veltliner

BODEN: Kalkreicher Löss und Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2009, 2011, 2015

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang – Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 5 – 6 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 6 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: März

ALKOHOL: 12,5%vol

RESTZUCKER: 1,6 g/l

SÄURE: 6,8 g/l

TRINKTEMPERATUR: 10°C

TRINKREIFE: 2024-2030

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

