



## Pletzengraben 1<sup>er</sup> Traisental Riesling 2019

Punkte Falstaff	Punkte A la Carte	17,5 Punkte Gault & Millau
13,5% vol Alkohol	7,5 g/l Säure	3,8 g/l Restzucker
2021 – 2032 Trinkreife		11°C Trinktemperatur

**Herkunft:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

**Lage:** Ried Pletzengraben

Die nach Südosten und Süden ausgerichtete Ried ist terrassiert und liegt in einer Seehöhe von knapp 300-380 Meter und befindet sich in der Gemeinde Inzersdorf. Der Pletzengraben zählt definitiv zu unserer steilsten Ried. Hier finden Grüner Veltliner, Riesling aber auch Traminer optimale Bedingungen.

Geologisch betrachtet ist die Ried zweigeteilt. Im Nordteil wurzeln die Reben in aufgelockertem Konglomerat der Hollenburg-Karstetten-Formation. Die Ablagerungen der Hollenburg-Karstetten-Formation bestehen zum größten Teil aus kalkig verfestigten Karbonatgeröllen in einer sandigen Grundmasse, dem Konglomerat. Es handelt sich dabei um etwa 15 Millionen Jahre alte Fluss- und Deltaablagerungen eines Flusses aus den Kalkalpen, der sogenannten Ur- Traisen. Der Südteil der Ried ist weitgehend von Löss bedeckt, der aber einen deutlichen Schotterstreu von den oberen Konglomeraten trägt. Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (vorwiegend Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit hier angeweht wurde.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Mitte Oktober, Maischestandzeit 8 Stunden, Vergärung in Edelstahl tanks bei 19-21°C, 10 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

**Weinbeschreibung:** Herrlich tiefgründiges Bouquet über die typischen Rieslingnoten nach Marillen, grünen Pfirsich und Ringlotten schweben, feiner Säurebiss, kraftvolle Mitte, zartes Fruchtsüße-Säure-Spiel, kompakt, elegant, animierender Trinkfluss

**Speiseempfehlung:** Begleitet ausgezeichnet alle Süßwasserfische und ist bestens geeignet für asiatische Gerichte oder Solo.



## Pletzengraben 1<sup>er</sup> Traisental Riesling 2019

Points Falstaff	Points A la Carte	17,5 Points Gault & Millau
13,5% vol alcohol	7,5 g/l acidity	3,8 g/l residual sugar
2021 – 2032 ageing potential		11°C serve at

**Appellation:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

**Single vineyard:** Ried Pletzengraben

This terraced ried is located in the municipality of Inzersdorf. It faces the south-east and south, and lies at an altitude of 300-380 meters above sea level. The Pletzengraben is one of our steepest rieds. Here Grüner Veltliner, Riesling and Traminer find ideal conditions. From a geological point of view, the ried is divided into two sites: In the northern part, the vines are rooted in the loosened conglomerate of the Hollenburg-Karlstetten formation. The deposits of this formation largely consist of calcareous carbonate pebbles in a sandy base, the conglomerate. These are 15-million-year-old river and delta deposits of a river from the Limestone Alps, the so-called Primal Traisen. The southern part of the ried is largely covered by loess, which carries clear gravel litter from the upper conglomerates. Loess is calcareous rock dust (mainly silt) that has been wind-blown here during the cold phases of the ice age.

**Vinification:** Selective hand picking in mid of October, skin contact for 8 hours, fermented in stainless steel tanks at 19-21°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 10 months.

**Tasting notes:** Delightful deep bouquet over the typical Riesling notes after apricots, green peach and ringlotts float, fine acid bite, powerful middle, elegant on the palate, compact, animated drinking flow

**Serving suggestion:** Accompanies excellent all fresh water fish, Ideally suited to Asian cuisine or solo.

EAN 13 Bottle code:	9 120021 78610 1
EAN 13 Case of 6 Code:	9 120021 78611 8
EAN 13 Bottle code Magnum:	9 120021 78612 5