

Pletzengraben Grüner Veltliner 2007

- Lage:** Dies ist meine definitiv höchste & steilste Weinriede die auf 380m Seehöhe liegt. Der Boden auf dieser steilen Kessellage besteht aus Konglomerat und sandigem Lehm, hier kommen manchmal sehr große Felsen zum Vorschein. Das ist Terroir das sich im Wein durch seine feine Mineralität und Frucht bemerkbar macht. Vom Pletzengraben hat man einen wunderschönen Panoramablick über die hügeligen Felder bis ins Alpenvorland. Keine Seltenheit das man bis zum Ötscher (1012m) oder sogar zum Schneeberg (2076m) sieht.
- Vinifikation:** Maischestandzeit 7 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 20-21°C.
- Erntedatum:** 16.10.2007
- Erntegradation:** 20°KMW
- Alkohol:** 13,5% vol
- Säure:** 5,4 g/l
- Restzucker:** 7g/l
- Weinbeschreibung:** Terroir bezogener Stil, selektive Handlese, Konglomerat, kalkreicher Lehm, Traisentaler Variante des Veltliner Wein mit Charakter, saftige Ader, Reifepotential dicht, feinmineralische Würze, viel Schmelz und Substanz
- Trinkreife:** 2008 - 2015
- Speiseempfehlung:** Trüffel Griebnockerl, Saibling "warm gebeitzt" Knuspriger Speck & Haselnuss-Kräutersugo, Käse Variation.
- In Verkauf ab:** Mai 2008
- Trinktemperatur:** 10°C
- Verpackung:** 6 x 0,75l & 1 x 1,5l
- EAN Nummer:** 9 120021 78270 7

