



## Pletzengraben 2016

### Grüner Veltliner Traisental DAC

92 Punkte  
Falstaff

92 Punkte  
A la Carte

17,5 Punkte  
Gault & Millau

13% vol  
Alkohol

5,8 g/l  
Säure

1,9 g/l  
Restzucker

2018 – 2027  
Trinkreife

11°C  
Trinktemperatur

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

**Lage:** Ried Pletzengraben

Der Pletzengraben ist definitiv die steilste Riede des Weingutes und liegt auf 380m Seehöhe. Grüner Veltliner, Riesling & Traminer dieser steilen Kessellage treiben ihre Tiefwurzeln durch stark kalkigen, sandig-lehmigen Oberboden hinunter in das verwitternde Konglomerat aus Sandstein und Quarzgeröll.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Mitte Oktober, Maischestandzeit 7-8 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 20-22°C, Feinhefelagerung 5 Monate.

**Weinbeschreibung:** Noble kühle Finesse, mit dunkelwürzigen, pfeffrigen Aromen, gelbe Apfelfrucht mit einem Hauch reifer Birne, feine Wiesenkräuter, prächtige Statur, nicht zu ausladend, dennoch ausdrucksstark, klar gegliedert und mit druckvollem Finale.

**Speiseempfehlung:** Ein perfekter kulinarischer Allrounder, der mit hellem Geflügel, Kalb und Weichkäse mit Rotkultur ebenso harmonisiert wie mit der asiatischen Küche.

EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78270 7

EAN Nummer 6er Karton : 9 120021 78271 4

EAN Nummer 150cl Flasche: 9 120021 78273 8

**Weingut Tom Dockner** Traminerweg 3 | 3134 Theyern | [www.docknertom.at](http://www.docknertom.at)  
Tel: +43 (0) 2783 7278 | Fax: +43 (0) 2783 7278 4 | E-Mail: [weingut@docknertom.at](mailto:weingut@docknertom.at)