



THEYERN | TRAISENTAL | AUSTRIA

Pletzengraben 2017

Traisental Reserve Grüner Veltliner



91 Punkte
Falstaff

92 Punkte
A la Carte

17,5 Punkte
Gault & Millau

13% vol
Alkohol

5,7 g/l
Säure

6,9 g/l
Restzucker

2019 – 2029
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 10 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
Tel: +43 (0) 2783 7278 | Fax: +43 (0) 2783 7278 4 | E-Mail: weingut@docknertom.at