

Pletzengraben I^{WT}

Traisental Grüner Veltliner 2020

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 mit mehr als 20% Neigung 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.

DAS WEINJAHR 2020

Das Weinjahr 2020 war vom ständigen Ausgleich von entstehenden Defiziten geprägt. Der zu trockene Winter wurde mit ausreichend Niederschlag im Sommer ausgeglichen, auf zu warme Perioden im Frühjahr folgte ein kühler Mai, auf einen relativ kühlen Juni und Juli eine stabile Hochdruckwetterlage bis Mitte September. Die Ernte begann Anfang Oktober bei kühlen Nachttemperaturen nach einer regnerischen 2. Septemberhälfte und konnte Ende Oktober abgeschlossen werden. Harmonisch war 2020 nicht nur die Wetterlage, auch der Weinjahrgang ist davon geprägt.

WEINBESCHREIBUNG

Der Jahrgang 2020 ist prädestiniert für ausdrucksstarke Riedenweine. Dementsprechend präsentiert sich auf der Grüne Veltliner von der Ried Pletzengraben. Dieser Wein wird 2025 seine Trinkreife erreichen. Sollte die Ungeduld jedoch zu unbändig sein, empfehlen wir, den Wein vor dem Genuss zu karaffieren: Die Nase wird dominiert von Gewürzen, wie Pfeffer, Gewürznelken, Kardamon und Vanilleschoten, umrahmt von hochreifer Marille. Am Gaumen cremig, würzig und weich, nach kurzer Zeit schwarzer Pfeffer und wieder Marille. Nach hinten verjüngt sich der Wein am Gaumen durch die Mineralik in einen schlanken, aber sehr langen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu Tafelspitz mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsaucen oder zu Röstli mit Guacemole.

ORT & RIEDE: Inzersdorfer Pletzengraben

HERKUNFT: Traisental

KLASSIFIKATION (Österreichische Traditionsweingüter): I^{WT} Erste Lage

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: Konglomerat

REBEN GEPLANZT: 2004

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 6-8 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank und teilweise großes Holzfass für 10 Monate, Lagerung auf Feinhefe

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,0 %vol

RESTZUCKER: 5,8 g/l - trocken

SÄURE: 5,3 g/l

TRINKTEMPERATUR: 12°C

TRINKREIFE: 2022-2034

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

Traminertweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA
weingut@docknertom.at | www.docknertom.at