

Pletzengraben 1^{er}

Traisental Riesling 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

In der Nase ausgeprägter Duft nach reifem Steinobst, Wiesenkräutern und nassem Stein, am Gaumen saftig und fruchtdominiert, zarte Zitrusaromen verleihen dem Wein Frische, die Säure ist sehr gut balanciert, der lange Abgang ist von der kalkigen Mineralik geprägt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gegrillter Forelle, Backhendl oder zu einem milden Thai-Curry mit Tofu und Gemüse oder Solo.

ORT & RIEDE: Inzersdorfer Pletzengraben

HERKUNFT: Traisental

KLASSIFIKATION (Österreichische Traditionsweingüter): 1^{er} Erste Lage

REBSORTE: Riesling

BODEN: Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2009

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 4-12 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank für 10 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,3%

RESTZUCKER: 6,9 g/l - trocken

SÄURE: 8,3 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2022-2034

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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