

Pletzengraben 1^{er}

Traisental Riesling 2021

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 2021

2021 begann trocken und warm, Starkregenereignisse im Sommer machten die Trockenheit wett, der Herbst war trocken und die Nächte kühl. Die kühlen Nächte ließen die Trauben bei nicht zu hoher Zuckergradation physiologisch reifen. Eigentlich ein ideales Weinjahr – bis auf die Überschwemmung unserer Gerätehalle im August.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase zuerst hochreife Marille, dann Zitronenmelisse, Kamille und später zart rauchig, am Gaumen mineralisch-knorrig mit vibrierender Säurestruktur, mit etwas mehr Luft kommt dann die Marille und dann die Würze auf der Zunge, sehr langer, sehr mineralischer Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gegrillter Forelle, Schweinsbraten mit Kruste oder zu einer Spinat-Käse Quiche, indischem Dal oder Solo zur Weinmeditation.

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: 12,5%

RESTZUCKER: 8,3 g/l - trocken

SÄURE: 8,9 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2023-2033

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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