

Pletzengraben 1^{er}

Traisental Grüner Veltliner 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

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase anfangs reifer roter Apfel, aber dann kommt eine Ladung an Gewürzen: Anis, Gewürznelken, Kardamon, Piment, ein Hauch Wacholder, zart rauchig, am Gaumen tropfenförmig, zuerst zart mollig und im Abgang straff, schlank, aber lang. Zu den Gewürzen gesellt sich am Gaumen eine Limette, die dem Wein eine unglaubliche Eleganz und Leichtigkeit verleiht. Die wirkliche Länge des Weines merkt man erst mit der Würze, die auch nach einigen Minuten noch spürbar auf der Zunge tänzelt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu Tafelspitz mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsaucen oder zu würziger Shakshuka.

ORT & RIEDE: Inzersdorfer Pletzengraben

HERKUNFT: Traisental

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

REBSORTE: Grüner Veltliner

BODEN: Konglomerat

REBEN GEPLANZT: 2004

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 6-8 Stunden

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

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,0 %vol

RESTZUCKER: 3,9 g/l - trocken

SÄURE: 6,8 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