

# Pletzengraben 1<sup>er</sup>

## Traisental Grüner Veltliner 2022

### 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 2022

Angefangen hat das Jahr nicht sehr vielversprechend. Der sehr trockene Winter und der sehr heiße Sommer machten uns bis Anfang September noch Kopf zerbrechen. Doch dann wurde es kühl und feucht. Die Reben erholten sich, der Reifeprozess in den Trauben stockte und dann kam ein goldener Oktober, der uns sonnige Tage und kühle Nächte bescherte. Wenn es ein Paradowetter für eine Weinlese gibt, 2022 wäre das Musterbeispiel dafür. Die kühlen Nächte waren ideal für die Aromenbildung und für den wichtigen Erhalt der Säure, die das Rückgrat unserer Weine ist.

### WEINBESCHREIBUNG

In der Nase anfangs reifer Apfel, zart Steinobst und Gewürznelke, später dann Bodentöne und, Brioche. Am Gaumen ist die mittlere Säure im cremigen Körper gut eingebunden, die Würze kommt mit Temperatur immer stärker, nimmt zu, kalkige Mineralik am Gaumen, Würze auf der Zunge, cremig aber elegant im Abgang.

### SPEISEEMPFEHLUNG

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

**ORT & RIEDE:** Inzersdorfer Pletzengraben

**HERKUNFT:** Traisental

**KLASSIFIKATION** (Österreichische Traditionsweingüter): 1<sup>er</sup> Erste Lage

**REBSORTE:** Grüner Veltliner

**BODEN:** Konglomerat

**REBEN GEPFLANZT:** 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:** 1,8 g/l - trocken

**SÄURE:** 5,9 g/l

**TRINKTEMPERATUR:** 12°C

**TRINKREIFE:** 2023-2035

**VEGAN**



*Dockner  
Tom*

Weingut

TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

