

2023 Ried Pletzengraben 1^{er} Grüner Veltliner

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

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. Diese Konglomerat-Ablagerungen bestehen zum größten Teil aus kalkig verfestigten Karbonatgeröllen in einer sandigen Grundmasse.. 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 Schotterstreue von den oberen Konglomeraten trägt. Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (vorwiegend Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit hier angeweht wurde.

DAS WEINJAHR 2023

Einem trockenen Winter folgte ein kühles Frühjahr mit ausreichend Niederschlag im April. Der späte Austrieb beruhigte das Winzerherz, weil kaum Spätfrostgefahr bestand. Mitte Mai war es dann mit der Kälte vorbei. Die für uns so wichtige Weinblüte war mit Mitte Juni etwas verspätet, doch dann stellte sich ein warmer Sommer ein und jeder Rückstand war vergessen. Im August wurde das Wasserreservoir wieder aufgefüllt und einer Lese ab Ende September - gleich wie 2022 - stand nichts mehr im Wege. Das Ergebnis im Glas: Typisch kühle Stilistik des Traisental: Frische, gepaart mit Würze und mineralischer Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

Apfel, Birne, nasser Stein und zart Anis- je länger man sich Zeit lässt, umso komplexer ist die Aromenvielfalt. Am Gaumen ist die Säure im mittleren Körper gut eingebunden und lässt den Wein straff erscheinen. Die mineralische Würze erscheint im Abgang auf der Zunge wie Phoenix aus der Asche und lässt sich dort lange nieder.

SCHMECKT AM BESTEN...

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

ORT & RIEDE: Inzersdorfer Pletzengraben

HERKUNFT: Traisental DAC

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

REBSORTEN: 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: 1,6 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2025-2037

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at



NACHHALTIG
AUSTRIA

