

# 2023 Ried Pletzengraben Riesling

*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 Schotterstreu 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


Steinobst, Marille, Eibisch, Schwarzpulver, nasser Stein, am Gaumen ist die kräftige Säure sehr gut balanciert, zum Eindruck der Nase gesellt sich am Gaumen die Limette, die mit ihrer Frische zart über die Geschmackspapillen tänzelt und diese auf die mineralische Würze, die im Abgang ihre volle Stärke entfaltet, vorbereitet.

## SCHMECKT AM BESTEN...

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

**ORT & RIEDE:** Inzersdorfer Pletzengraben

**HERKUNFT:** Traisental DAC

**KLASSIFIKATION** (Österreichische Traditionsweingüter)  Erste Lage

**REBSORTEN:** Riesling

**BODEN:** Konglomerat

**REBEN GEPFLANZT:** 2009

**SELEKTIVE HANDLESE:** Mitte Oktober

**MAISCHESTANDZEIT:** 4 - 12 Stunden

**AUSBAU:** Edelstahltank für 10 Monate, Lagerung auf Feinhefe

**FÜLLUNG:** September

**ALKOHOL:** 12,5%vol

**RESTZUCKER:** 5,6 g/l

**SÄURE:** 7,7 g/l

**TRINKTEMPERATUR:** 11°C

**TRINKREIFE:** 2025-2037

**VEGAN**



## WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

[weingut@docknertom.at](mailto:weingut@docknertom.at) | [www.docknertom.at](http://www.docknertom.at)



NACHHALTIG  
AUSTRIA

