

2024 Ried Pletzengraben 1^{OTW} Traisental 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 Schotterstreu von den oberen Konglomeraten trägt. Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (vorwiegend Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit hier angeweht wurde.

DAS WEINJAHR 2024

Einem warmen und relativ feuchten Winter folgte ein früher Austrieb, der uns stets an Frost denken lässt, der Ende April auch kam: Frosträuchern mit Winzerkollegen konnte ärgeren Schaden verhindern. Die Weinblüte war mit Ende Mai/Anfang Juni früh, doch im warm-feuchten Juni entwickelten sich die Reben prächtig. Nach dem heißen Sommer mit ausreichend Niederschlag im August begannen wir bereits Mitte September mit der Lese, ehe wir diese nach 2 Tagen für 2 Wochen wegen Dauerregen unterbrechen mussten. Die Trauben präsentierten sich danach in überraschend gutem Zustand und wir konnten die Lese nach weiteren 2 Wochen erfolgreich abschließen.

WEINBESCHREIBUNG

Apfel und Birne, sanft umwoben von einem Hauch Exotik und, mineralischer Rauchigkeit, steigen verführerisch in die Nase. Am Gaumen bündelt sich die Kraft in einem festen Kern, von saftiger Säure umschmeichelt. Allmählich löst sich die Spannung, der Wein verschlankt sich und mündet in einen mineralischen Abgang, dessen würzige Präsenz lange nachklingt.

SCHMECKT AM BESTEN...

...passt hervorragend zu geschmorter Kalbsschulter mit Wurzelgemüse und Erdäpfelgratin oder zu einer aromatischen Ratatouille mit frischen Kräutern.

ORT & RIEDE: Inzersdorfer Pletzengraben

HERKUNFT: Traisental DAC

KLASSIFIKATION (Österreichische Traditionsweingüter): 1^{OTW} 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: 2,1 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11 °C

TRINKREIFE: 2026-2038

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

