



## Pletzengraben 2018

### Traisental Reserve Riesling

92 Punkte  
Falstaff

93 Punkte  
A la Carte

5 Sterne  
VINARIA

13,5% vol  
Alkohol

7,3 g/l  
Säure

7,1 g/l  
Restzucker

2020 – 2030  
Trinkreife

11°C  
Trinktemperatur

**Herkunft:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

**Lage:** Ried Pletzengraben

Der Pletzengraben ist definitiv die steilste Riede des Weingutes und liegt auf 380m Seehöhe. Grüner Veltliner, Riesling & Traminer dieser steilen Kessellage treiben ihre Tiefwurzeln durch stark kalkigen, sandig-lehmigen Oberboden hinunter in das verwitternde Konglomerat aus Sandstein und Quarzgeröll.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Mitte Oktober, Maischestandzeit 8 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 19-21°C, 10 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

**Weinbeschreibung:** Herrlich tiefgründiges Bouquet über die typischen Rieslingnoten nach Marillen, grünen Pfirsich und Ringlotten schweben, feiner Säurebiss, kraftvolle Mitte, zartes Fruchtsüß-Säure-Spiel, kompakt, elegant, animierender Trinkfluss

**Speiseempfehlung:** Begleitet ausgezeichnet alle Süßwasserfische und ist bestens geeignet für asiatische Gerichte oder Solo.

EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78533 3  
EAN Nummer 6er Karton: 9 120021 78534 0  
EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78535 7



## Pletzengraben 2018

### Traisental Reserve Riesling

92 Points  
Falstaff

93 Points  
A la Carte

5 Stars  
VINARIA

13,5% vol  
alcohol

7,3 g/l  
acidity

7,1 g/l  
residual sugar

2020 – 2030  
ageing potential

11°C  
serve at

**Appellation:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

**Single vineyard:** Ried Pletzengraben

The Pletzengraben is definitely the steepest site on the estate and is situated at an altitude of 380m above sea level. The Grüner Veltliner, Riesling and Traminer wines of this steep cauldron-shaped site drive their deep roots through highly calcareous, sandy-loamy topsoil down into the weathering conglomerate of sandstone and quartz pebbles.

**Vinification:** Selective hand picking in mid of October, skin contact for 8 hours, fermented in stainless steel tanks at 19-21°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 10 months.

**Tasting notes:** Delightful deep bouquet over the typical Riesling notes after apricots, green peach and ringlots float, fine acid bite, powerful middle, elegant on the palate, compact, animated drinking flow

**Serving suggestion:** Accompanies excellent all fresh water fish, Ideally suited to Asian cuisine or solo.

EAN 13 Bottle code: 9 120021 78533 3  
EAN 13 Case of 6 Code: 9 120021 78534 0  
EAN 13 Bottle code Magnum: 9 120021 78535 7