



## Pletzengraben 2015

### Gelber & Gewürz Traminer

93 Punkte  
Falstaff

93 Punkte  
A la Carte

17 Punkte  
Gault & Millau

14% vol  
Alkohol

5,6 g/l  
Säure

11,2 g/l  
Restzucker

2018 – 2028  
Trinkreife

11°C  
Trinktemperatur

**Herkunft:** Niederösterreich

**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 19-22°C, 5 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

**Weinbeschreibung:** Zu Beginn feiner Rosenduft, Kamelien Blüten, eine Prise Jasmin, am Gaumen setzt sich die pure Traminer Frucht geradezu verschwenderisch in Szene, Rosenwasser, Orangenblüten, Quitte, Litschi, ungemein saftig und kompakt, feine Fruchtsäure, voll verführerischen Charme und unergründlicher Tiefe.

**Speiseempfehlung:** Blauschimmelkäse, ideal zu Pastete oder Gänseleber, Backhendl, perfekt zu asiatischer Küche oder Solo.

EAN 13 Flaschencode: 9 120021 78290 5  
EAN 13 6er Karton Code: 9 120021 78291 2  
EAN 13 Flaschencode Magnum: 9 120021 78293 6



[Alle Weine](#) | [English](#)