



Pletzengraben Traminer 2012

Meine Weine sind das Ergebnis vieler Faktoren – Boden, Klima, Sorten, Lagen, sorgfältige Kellerarbeit, qualitätsorientiertes und naturnahes Handeln sowie der Geschmack des jeweiligen Jahrganges tragen das Ihre zur Einzigartigkeit jedes Weins bei.

Kellerarbeit heißt für mich, die Qualität und den Charakter der Trauben aus dem Weingarten ohne Verluste auf die Flasche zu bringen. Daher ist für mich penible Sauberkeit und schonende Verarbeitung selbstverständlich. Die Weine erhalten genügend Zeit zur Selbstentwicklung, sind weder opulent noch reduktiv und haben so die Chance, ihren unverwechselbaren Charakter zu zeigen. Die Weine danken es mit einer zeitlosen Schönheit, die dennoch die Eigenständigkeit des Jahrganges und der Rieden in sich tragen. Nach der Abfüllung lagern meine Lagenweine noch eine gute Zeit im Keller, um mit optimaler Reife zu brillieren, wenn die Flasche geöffnet wird.

Herkunft: Lage: *Inzersdorfer Pletzengraben* ist meine definitiv höchste und steilste Riede, welche auf 380m Seehöhe liegt. Der Boden auf dieser steilen Kessellage besteht aus gelblich bis beigen verwitterten Konglomerat, Sandstein mit stark kalkigen Lehm und stellenweise mit Quarzgeröllen. Geologische Bezeichnung: Hollenburg-Karlstetten-Formation. Pletzengraben besitzt eine mäßige Durchlässigkeit mit mäßiger Speicherkraft und ist mäßig trocken bis trocken.

Vinifikation: Selektive Handlese in Leseboxen Mitte Oktober, Maischestandzeit 8 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 19-22°C, 5 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Analyse: Alkohol: 14% vol | Säure: 4,5 g/l | Restzucker: 13 g/l

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.

Trinkreife: 2014 – 2024 **Trinktemperatur:** 11-12°C

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

EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78290 5

EAN Nummer 6er Karton : 9 120021 78291 2

EAN Nummer 150cl Flasche: 9 120021 78293 6