

## Pletzengraben Grüner Veltliner 2010

Traisental DAC RESERVE

**Lage:** Dies ist meine definitiv höchste & steilste Weinriede die auf 380m Seehöhe liegt. Der Boden auf dieser steilen Kessellage besteht aus Konglomerat und sandigem Lehm. Das Kalkgestein beginnt unter einer dünnen Humosschicht schon ab 20cm und ist aus Schotter und Felsen. Das ist Terroir das sich im Wein durch seine feine Mineralität und Frucht bemerkbar macht.  
Vom Pletzengraben hat man einen wunderschönen Panoramablick über die hügeligen Felder bis ins Alpenvorland. Keine Seltenheit das man bis zum Ötscher (1893m) oder sogar zum Schneeberg (2076m) sieht.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 7 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 20-21°C.

**Erntedatum:** 29.10.2010

**Erntegradation:** 20°KMW

**Alkohol:** 13% vol

**Säure:** 6,8 g/l

**Restzucker:** 3,4 g/l

**Weinbeschreibung:** Terroir bezogener Stil, selektive Handlese, Konglomerat, kalkreicher Lehm, Traisentaler Variante des Veltliner Wein mit Charakter, saftige Ader, Reifepotential dicht, feinmineralische Würze, viel Schmelz und Substanz

**Trinkreife:** 2012 - 2020

**Speiseempfehlung:** Trüffel Grießnockerl, Saibling "warm gebeizt"  
Knuspriger Speck & Haselnuss-Kräutersugo,  
Käse Variation.

**In Verkauf ab:** Mai 2011

**Trinktemperatur:** 10°C

**Verpackung:** 6 x 0,75l & 1 x 1,5l

**EAN Nummer:** 9 120021 78270 7

**DAC:** Districtus Austriae Controllatus  
Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

