



Pletzengraben 2017

Traisental Reserve Riesling

92 Punkte

Falstaff

93 Punkte

A la Carte

18,5 Punkte

Gault & Millau

13,5% vol

Alkohol

7,3 g/l

Säure

5,3 g/l

Restzucker

2019 – 2029

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 Ende Oktober, Maischestandzeit 12 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 19-22°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 Fruchtsüße-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 78509 8

EAN Nummer 6er Karton: 9 120021 78510 4

EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78511 1