

## Pletzengraben Traminer 2011

**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 ca. 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 oder sogar zum Schneeberg sieht.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 19-22°C.

**Erntedatum:** 06.10.2011

**Erntegradation:** 22°KMW

**Alkohol:** 14% vol

**Säure:** 4,6 g/l

**Restzucker:** 29 g/l

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

**Trinkreife:** 2013 - 2025

**Speiseempfehlung:** Asiatische Küche, Blauschimmelkäse, Backhendl, Gänseleber.

**In Verkauf ab:** Mai 2012

**Trinktemperatur:** 11°C

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

**EAN Nummer:** 9 120021 78290 5 & 9 120021 78293 6

