



Pletzengraben 2016

Gelber & Gewürz Traminer

92 Punkte
Falstaff

92 Punkte
A la Carte

17 Punkte
Gault & Millau

13,5% vol
Alkohol

5,4 g/l
Säure

16 g/l
Restzucker

2018 – 2029

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, 6 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