



Pletzengraben 2018

Gelber & Gewürz Traminer

93 Points

Falstaff

93 Points

A la Carte

17 Points

Gault & Millau

14,3% vol

Alkohol

5,1 g/l

Säure

17,3 g/l

Restzucker

2020 – 2035

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 78537 1

EAN 13 6er Karton Code:

9 120021 78538 8

EAN 13 Flaschencode Magnum:

9 120021 78539 5