



Pletzengraben 1^{er} Traisental Grüner Veltliner 2019

92 Punkte
Falstaff

93 Punkte
A la Carte

4 Sterne
Vinaria

13,5% vol
Alkohol

5,9 g/l
Säure

4,3 g/l
Restzucker

2021 – 2032
Trinkreife

11°C
Trinktemperatur

Herkunft: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Lage: Ried Pletzengraben

Die nach Südosten und Süden ausgerichtete Ried ist terrassiert und liegt in einer Seehöhe von knapp 300-380 Meter und befindet sich in der Gemeinde Inzersdorf. Der Pletzengraben zählt definitiv zu unserer steilsten Ried. Hier finden Grüner Veltliner, Riesling aber auch Traminer optimale Bedingungen.

Geologisch betrachtet ist die Ried zweigeteilt. Im Nordteil wurzeln die Reben in aufgelockertem Konglomerat der Hollenburg-Karstetten-Formation. Die Ablagerungen der Hollenburg-Karstetten-Formation bestehen zum größten Teil aus kalkig verfestigten Karbonatgeröllen in einer sandigen Grundmasse, dem Konglomerat. Es handelt sich dabei um etwa 15 Millionen Jahre alte Fluss- und Deltaablagerungen eines Flusses aus den Kalkalpen, der sogenannten Ur- Traisen. Der Südteil der Ried ist weitgehend von Löss bedeckt, der aber einen deutlichen Schotterstreu von den oberen Konglomeraten trägt. Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (vorwiegend Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit hier angeweht wurde.

Vinifikation: Selektive Handlese in Lesekisten Mitte Oktober, Maischestandzeit 7-8 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 20-22°C, Feinhefelagerung 10 Monate.

Weinbeschreibung: Noble kühle Finesse, mit dunkelwürzigen, pfeffrigen Aromen, gelbe Apfelfrucht mit einem Hauch reifer Birne, feine Wiesenkräuter, prächtige Statur, nicht zu ausladend, dennoch ausdrucksstark, klar gegliedert und mit druckvollem Finale.

Speiseempfehlung: Ein perfekter kulinarischer Allrounder, der mit hellem Geflügel, Kalb und Weichkäse mit Rotkultur ebenso harmonisiert wie mit der asiatischen Küche.



Pletzengraben 1^{er} Traisental Grüner Veltliner 2019

92 Points
Falstaff

93 Points
A la Carte

4 Stars
Vinaria

13,5% vol
alcohol

5,9 g/l
acidity

4,3 g/l
residual sugar

2021 – 2032
ageing potential

11°C
serve at

Appellation: Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

Single vineyard: Ried Pletzengraben

This terraced ried is located in the municipality of Inzersdorf. It faces the south-east and south, and lies at an altitude of 300-380 meters above sea level. The Pletzengraben is one of our steepest rieds. Here Grüner Veltliner, Riesling and Traminer find ideal conditions. From a geological point of view, the ried is divided into two sites: In the northern part, the vines are rooted in the loosened conglomerate of the Hollenburg-Karlstetten formation. The deposits of this formation largely consist of calcareous carbonate pebbles in a sandy base, the conglomerate. These are 15-million-year-old river and delta deposits of a river from the Limestone Alps, the so-called Primal Traisen. The southern part of the ried is largely covered by loess, which carries clear gravel litter from the upper conglomerates. Loess is calcareous rock dust (mainly silt) that has been wind-blown here during the cold phases of the ice age.

Vinification: Selective hand picking in mid of October, skin contact for 6-7 hours, fermented in stainless steel tanks at 20-22°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 10 months.

Tasting notes: Noble cool finesse, dark spicy peppery flavors, yellow apple fruit with a hint of ripe pear, fine meadow herbs, magnificent body, harmonious, very expressive, clearly structured and with powerful finale.

Serving suggestion: The perfect culinary rounder harmonizes with light poultry, calf and soft cheese with red culture as well as with the Asian cuisine.

EAN 13 Bottle code: 9 120021 78610 1

EAN 13 Case of 6 Code: 9 120021 78611 8

EAN 13 Bottle code Magnum: 9 120021 78612 5