



Pletzengraben Gelber & Gewürztraminer 2019

93 Punkte
Falstaff

93+ Punkte
A la Carte

17 Punkte
Gault & Millau

14% vol
Alkohol

5,7 g/l
Säure

19,1 g/l
Restzucker

2021 – 2036
Trinkreife

11°C
Trinktemperatur

Herkunft: Niederösterreich

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 8 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 19-22°C, 7 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.



Pletzengraben Gelber & Gewürztraminer 2019

93 Points Falstaff	93+ Points A la Carte	17 Points Gault & Millau
14% vol alcohol	5,7 g/l acidity	19,1 g/l residual sugar
2021 – 2036 ageing potential		11°C serve at

Appellation: Niederösterreich

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- October, skin contact for 8 hours, fermented in stainless steel tanks at 19-22°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 7 months.

Tasting notes: Fine rose fragrance at the beginning, camellia flowers, a pinch of jasmine, pure Traminer fruit on the palate, rose water, orange blossom, quince, lychee, juicy and extremely compact, fine fruit acidity, full seductive charm and unfathomable depth.

Serving suggestion: Blue cheese, perfect for pate or goose liver, baked chicken, perfect for Asian cuisine or solo.

EAN 13 Bottle code:	9 120021 78626 2
EAN 13 Case of 6 Code:	9 120021 78627 9
EAN 13 Bottle code Magnum:	9 120021 78628 6