

Gelber & Gewürztraminer Konglomerat 2020

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.

WEINBESCHREIBUNG

Zu Beginn feiner Rosenduft, Kamelien Blüten, eine Prise Jasmin, am Gaumen setzt sich die pure Traminer Frucht fort, Rosenwasser, Orangenblüten, Quitte, Litschi, ungemein saftig und komplex, feine Fruchtsäure, voll verführerischer Charme und unergründlicher Tiefe.

SPEISEEMPFEHLUNG

Blauschimmelkäse, ideal zu Pastete oder Gänseleber, Backhendl, perfekt zu asiatischer Küche oder Solo.

ORT & RIEDE: Inzersdorfer Pletzengraben

HERKUNFT: Niederösterreich

REBSORTE: Gelber & Gewürztraminer

BODEN: Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2004, 2009

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 8 Stunden

REIFUNG: Edelstahltank für 10 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,8%

RESTZUCKER: 24g/l

SÄURE: 4,4g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2022-2037

VEGAN



17 Punkte
Gault & Millau

4 Sterne
Vinaria

92 Punkte
A La Carte

*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

Traminweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA
weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

Gelber & Gewürztraminer Konglomerat 2020

RIED PLETZENGRABEN

This terraced reed 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 reeds. Here Grüner Veltliner, Riesling and Traminer find ideal conditions.

From a geological point of view, the reed 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 reed 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.

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.

VILLAGE & VINEYARD: Inzersdorfer

Pletzengraben

APPELLATION: Niederösterreich

VARIETY: Gelber & Gewürztraminer

SOIL: conglomerate

VINES PLANTED: 2004, 2009

SELECTIVE HANDPICKED: Mid-October

SKIN CONTACT: 8 hours

AGING: stainless steel tank for 10 months

BOTTLING: September

ALCOHOL: 13,8%

RESIDUAL SUGAR: 24g/l

ACIDITY: 4,4g/l

DRINKING TEMPERATURE: 11°C

AGEING POTENTIAL: 2022-2037

VEGAN



17 Points
Gault & Millau

4 Stars
Vinaria

92 Points
A La Carte

*Dockner
Tom*