

Traminer Konglomerat 2021

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 Schotterstreue von den oberen Konglomeraten trägt. Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (vorwiegend Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit hier angeweht wurde.

DAS WEINJAHR 2021

2021 begann trocken und warm, Starkregenereignisse im Sommer machten die Trockenheit wett, der Herbst war trocken und die Nächte kühl. Die kühlen Nächte ließen die Trauben bei nicht zu hoher Zuckergradation physiologisch reifen. Eigentlich ein ideales Weinjahr – bis auf die Überschwemmung unserer Gerätehalle im August.

WEINBESCHREIBUNG

Anfangs kandierte Rosenblätter, dann Quitte, Litschi und eine sanfte Rauchigkeit, langsam kommen warme Gewürze, wie ein Garam-Marsala mit leichter Zimtnote, am Gaumen gesellt sich noch ein Hauch Blut-Orange dazu. Die zarte Süße ummantelt die Säure perfekt, der Wein hat eine erstaunliche Eleganz mit einer sehr guten Länge.

SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu gereiftem, schon rinnenden Epoisse, ideal zu milden Thai-Curries oder einfach Solo zur Weinmeditation

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: 13,5%

RESTZUCKER: 12,4 g/l

SÄURE: 7,1g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2023-2038

VEGAN



*Dockner
Tom*