

Pletzengraben 1^{EW}

Traisental Riesling 2022

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 mit mehr als 20% Neigung 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 Scho erstreu von den oberen Konglomeraten trägt. Löss ist kalkhal ger Gesteinsstaub (vorwiegend Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit hier angeweht wurde.

DAS WEINJAHR 2022

Angefangen hat das Jahr nicht sehr vielversprechend. Der sehr trockene Winter und der sehr heiße Sommer machten uns bis Anfang September noch Kopf zerbrechen. Doch dann wurde es kühl und feucht. Die Reben erholten sich, der Reifeprozess in den Trauben stockte und dann kam ein goldener Oktober, der uns sonnige Tage und kühle Nächte bescherte. Wenn es ein Paradewetter für eine Weinlese gibt, 2022 wäre das Musterbeispiel dafür. Die kühlen Nächte waren ideal für die Aromenbildung und für den wichtigen Erhalt der Säure, die das Rückgrat unserer Weine ist.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase betörendes Steinobst, fast Marillenmark, dann salzige Aromen, dann wieder Kräuter. Jedes Mal entdeckt man neue Nuancen. Am Gaumen ist die zupackende Säure animierend und im kräftigen Körper gut balanciert, der Wein singt am Gaumen sein Vibrato, ist dann mineralisch salzig im langen Abgang. Der Nachhall ist die perfekte Verbindung aus Säure, Agrumen, kalkiger Mineralik und Salz.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu gegrillter Forelle, Schweinsbraten mit Kruste oder zu einer Spinat-Käse Quiche, indischem Dal oder Solo zur Weinmeditation.

ORT & RIEDE: Inzersdorfer Pletzengraben

HERKUNFT: Traisental

KLASSIFIKATION (Österreichische Traditionsweingüter): 1^{EW} Erste Lage

REBSORTE: Riesling

BODEN: Konglomerat

REBEN GEPFLANZT: 2009

SELEKTIVE HANDLESE: Mitte Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 4-12 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank für 10 Monate

FÜLLUNG: September

ALKOHOL: 13,0 %vol

RESTZUCKER: 6,9 g/l - trocken

SÄURE: 7,6 g/l

TRINKTEMPERATUR: 11°C

TRINKREIFE: 2023-2035

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut
TOM DOCKNER

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

