

## RIED PLETZENGRABEN TRAISENTAL<sup>DAC</sup> RIESLING 2023



HERKUNFT	Ried Pletzengraben, Inzersdorf, Traisental
REBSORTE	Rheinriesling
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 13,5 %vol Säure: 6,5 g/L Restzucker: 4,4 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2032
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565176512
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565676517

LAGE	Die Ried Pletzengraben liegt oberhalb der Orte Inzersdorf und Getzersdorf, im obersten Bereich der Weinlagen. Hier kommt das Konglomeratgestein häufig an die Oberfläche und die Verwitterung dessen, mischt sich stellenweise mit sandigem Lehm. Dem Wein verleiht dieses Terroir Würze, Mineralität und feine Frucht.
VINIFIZIERUNG	Alter der Rebstöcke 12-20 Jahre, 2. selektive Handlese am 31.10+1.11.2023, gerebelt, mit der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, Gärung im Stahltank für 4 Wochen, auf der Feinhefe bis Ende Jänner, Abfüllung im März 2024.
KOSTNOTIZ	Feinwürzig unterlegte weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Grapefruitzesten, feuchte Steine, Limetten, facettenreiches Bukett. Stoffig, elegant, seidige Textur, feine Fruchtsüße, integrierter Säurebogen, bleibt gut haften, zeigt Länge und Reifepotenzial. - Peter Moser, Falstaff
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur 8 - 12 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Mit edlen Süßwasserfischen, feinen Nudelgerichten mit Pilzen oder Räucherfischen und hellem Geflügel
AUSZEICHNUNGEN	2. Cupsieger Falstaff Traisental DAC Cup - 93 P.

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria  
Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558  
wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at