



RIED PLETZENGRABEN TRAISENTAL_{DAC} RIESLING 2024



HERKUNFT	Ried Pletzengraben, Inzersdorf, Traisental
REBSORTE	Rheinriesling
KATEGORIE	DAC
ANALYSE	Alkohol: 13,0 %vol Säure: 6,8 g/L Restzucker: 3.9 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2025-2033
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 25.9.2024, gerebelt, mit der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, Gärung im Stahltank für 3 Wochen, 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe.
KOSTNOTIZ	Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Pfirsich und Mango, etwas Blütenhonig, mit kandierten Mandarinzesten und Blütenhonig unterlegt. Straff, weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, mineralisch, Limetten im Nachhall, Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur 8 - 12 ° C
SPEISEEMPFEHLUNG	Mit edlen Süßwasserfischen, feinen Nudelgerichten mit Pilzen oder Räucherfischen und hellem Geflügel
AUSZEICHNUNGEN	Falstaff - 92 Punkte

Weingut Preiß

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