



RIED PLETZENGRABEN TRAISENTAL_{DAC} RIESLING 2025

HERKUNFT	Ried Pletzengraben, Inzersdorf, Traisental
REBSORTE	Rheinriesling
KATEGORIE	DAC, Riedenwein, bio
ANALYSE	Alkohol: 12,5%vol Säure: 7,2 g/L Restzucker: 3,6 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2034
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 20-25 Jahre, 2. selektive Handlese am 10.10.2025, gerebelt, mit der pneumatischen Presse den Saft von den Beeren getrennt, Gärung im Stahltank für 3 Wochen, 5 Monate Lagerung im Stahltank.
KOSTNOTIZ	Helles Goldgelb, Silberreflexe. Feine weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Pfirsich und Blütenhonig, kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, weißes Steinobst, rassiger Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang, ein leichtfüßiger, finessenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 8 - 12 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Mit edlen Süßwasserfischen, feinen Nudelgerichten mit Pilzen oder Räucherfischen und hellem Geflügel
AUSZEICHNUNGEN	93 Falstaff Punkte