



## Parapluiberg Traisental Riesling 2020

90 Punkte  
Falstaff

91 Punkte  
A la Carte

17 Punkte  
Gault & Millau

12,5% vol  
Alkohol

7,3 g/l  
Säure

8,5 g/l  
Restzucker

2021 – 2026  
Trinkreife

10°C  
Trinktemperatur

**Herkunft:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

### **Lage:** Parapluiberg

Der klassische Riesling unseres Weinguts trägt den Namen des Weinbergs, auf dem der Wein wächst. Der Parapluiberg befindet sich südlich von Nußdorf und ist ein beliebter Aussichtspunkt für Wanderer und Naturbegeisterte. Die Form des Berges ähnelt einem Schirm und daraus entstand der Name Parapluiberg (altdeutsch: Schirm).

Die weitgehend nach Osten ausgerichteten und terrassierten Weingärten liegen zwischen 270-330 Meter Seehöhe. Am Top des Berges befindet sich kalkiges Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation. Dies ist aufgrund der Verwitterung mehr oder weniger aufgelockert. Die Ablagerungen der Hollenburg-Karlstetten-Formation besteht zum größten Teil aus kalkig verfestigten Karbonatgeröllen. Es handelt sich dabei um 15 Millionen Jahre alte Fluss- und Deltaablagerungen eines Flusses aus dem Kalkalpen, der sogenannten Ur-Traisen. Der Boden ist ein trockener, kalkhaltiger Rigolboden aus aufgemürbtem Konglomerat.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesebünden Anfang Oktober, Maischzeit 12-14 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks bei 19-20°C, Feinhefelagerung 5 Monate.

**Weinbeschreibung:** Ausgeprägte Steinobst Aromatik vor allem Marille, Melonen, feine Mineralik, sehr saftiger Gaumenauftritt, dabei knackige Säure, Limette, elegant, animierender Trinkfluss.

**Speiseempfehlung:** Begleitet ausgezeichnet alle Süßwasserfische und ist bestens geeignet für asiatische Gerichte.

EAN 13 Flaschencode:

9 120021 78644 6

EAN 13 6er Karton Code:

9 120021 78645 3



## Parapluiberg Traisental Riesling 2020

90 Points  
Falstaff

91 Points  
A la Carte

17 Points  
Gault & Millau

12,5% vol  
alcohol

7,3 g/l  
acidity

8,5 g/l  
residual sugar

2021 – 2026  
ageing potential

10°C  
serve at

**Appellation:** Traisental DAC - Districtus Austriae Controllatus

### Single vineyard: Parapluiberg

Our classic Riesling bears the name of the vineyard on which the wine grows. The Parapluiberg mountain is located south of Nußdorf and is a popular vantage point for hikers and nature lovers. Its name was created from the old German word for umbrella, because of the umbrella-shaped form of the mountain. The largely east-facing and terraced vineyards are between 270 and 330 meters above sea level. At the top of the mountain the ground consists of a calcareous conglomerate of the Hollenburg-Karlstetten formation. This has been loosened due to weathering. The deposits of the Hollenburg-Karlstetten formation largely consist of calcareous carbonate pebbles. These are 15-million-year-old river and delta deposits of a river from the Limestone Alps, the so-called Primal Traisen. The soil is a dry, calcareous Rigolboden made of decaying conglomerate.

**Vinification:** Selective hand picking in begin - October, skin contact for 5-6 hours, fermented in stainless steel tanks at 18-20°C, maturation on the fine yeast (sur lie) for 4 months.

**Tasting notes:** Spicy aroma with depth, yellow apple fruit with a hint of ripe pear, fine orange zest, well balanced acidity, mineral, good potential for development.

**Serving suggestion:** The perfect culinary rounder which harmonizes with poultry and freshwater fish as well as pork.

EAN 13 Bottle code:

9 120021 78644 6

EAN 13 Case of 6 Code:

9 120021 78645 3