

Parapluiberg 2022

Riesling Traisental DAC

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.

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 anfangs hochreife Marille und reife Mandarine, später zarte Wiesenkräuter und Limette, am Gaumen ideale Balance zwischen Säure und zarter Süße, die Kräuterwiese schiebt sich am Gaumen in den Vordergrund und wird von Limette begleitet, überraschend langer, mineralischer Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Kartoffelpuffer mit Guacemole, gegrilltem Meeresfisch oder zu nicht zu scharfen asiatischen Wok-Gerichten.

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTE: Riesling

BODEN: Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 12 - 14 Stunden

AUSBAU: Edeltank 5 Monate auf der Feinhefe

FÜLLUNG: Februar

ALKOHOL: 12,0%

RESTZUCKER: 9,1 g/l - trocken

SÄURE: 8,2 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2023-2033

VEGAN



*Dockner
Tom*

Weingut Tom Dockner

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