

2023 Parapluiberg Riesling Traisental^{DAC}

*Dockner
Tom*

WEINGUT SEIT 1912

PARAPLUIBERG

Unser klassischer Riesling 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 östlich ausgerichteten und terrassierten Weingärten liegen zwischen 270-330 Meter Seehöhe. Am Top des Berges befindet sich kalkiges Konglomerat, ein Sedimentgestein, das von der Traisen in den letzten 23 Mio. Jahren von den Kalkalpen zu uns transportiert wurden. Der Konglomerat ist aufgrund der Verwitterung mehr oder weniger aufgelockert und aufgemübt.

DAS WEINJAHR 2023

Einem trockenen Winter folgte ein kühles Frühjahr mit ausreichend Niederschlag im April. Der späte Austrieb beruhigte das Winzerherz, weil kaum Spätfrostgefahr bestand. Mitte Mai war es dann mit der Kälte vorbei. Die für uns so wichtige Weinblüte war mit Mitte Juni etwas verspätet, doch dann stellte sich ein warmer Sommer ein und jeder Rückstand war vergessen. Im August wurde das Wasserreservoir wieder aufgefüllt und einer Lese ab Ende September - gleich wie 2022 - stand nichts mehr im Wege.

Das Ergebnis im Glas: Typisch kühle Stilistik des Traisental: Frische, gepaart mit Würze und mineralischer Eleganz.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase M&M – Marille und Mandarine – und natürlich Kräuterwiese. Am Gaumen ideale Balance zwischen Säure und zarter Süße, ergänzt mit einer mineralischen Würze, die der Verspieltheit etwas Seriosität verleiht. Im Abgang führen Limette und reife Marille wiederum die fruchtige Leichtigkeit in den Vordergrund.

SCHMECKT AM BESTEN...

...zu Kartoffelpuffer mit Guacemole, gegrilltem Meeresfisch, gegrilltem Schweinesteak uvm.

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTEN: Riesling

BODEN: Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 12 - 14 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 5 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: Februar

ALKOHOL: 12,5%vol

RESTZUCKER: 8,4 g/l

SÄURE: 7,6 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2024-2029

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at

