

2024 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 2024

Einem warmen und relativ feuchten Winter folgte ein früher Austrieb, der uns stets an Frost denken lässt, der Ende April auch kam: Frosträuchern mit Winzerkollegen konnte ärgeren Schaden verhindern. Die Weinblüte war mit Ende Mai/Anfang Juni früh, doch im warm-feuchten Juni entwickelten sich die Reben prächtig. Nach dem heißen Sommer mit ausreichend Niederschlag im August begannen wir bereits Mitte September mit der Lese, ehe wir diese nach 2 Tagen für 2 Wochen wegen Dauerregen unterbrechen mussten. Die Trauben präsentierten sich danach in überraschend gutem Zustand und wir konnten die Lese nach weiteren 2 Wochen erfolgreich abschließen.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase reife Marille, zarte Zitrusnoten, dann Mandarine – überraschend intensiv! 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: 7,0 g/l

SÄURE: 6,6 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2025-2030

VEGAN



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental / AUSTRIA

weingut@docknertom.at | www.docknertom.at



OTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER