

2025 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 2025

Der Winter 2025 war kühler als im Vorjahr, jedoch ohne lange Kälteperioden. Das Frühjahr verlief wechselhaft, kurze Kälteeinbrüche Anfang April blieben ohne Folgen, da der Austrieb erst Mitte bis Ende April erfolgte. Niederschläge im Mai und Juni sorgten für eine gute Wasserversorgung. Die Blüte begann durch den kühlen Mai zwei Wochen später und verlief zügig. Warme Phasen im Juni/Juli förderten das Wachstum, bevor August mit warmen Tagen und kühlen Nächten optimale Reifebedingungen brachte. Die Lese dauerte fast 1 Monat vom 17. September bis 18. Oktober, so konnten wir die Trauben im optimalen Moment lesen.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase zuerst Heublumen, dann plötzlich reife Marille, zarte Zitrusnoten, dann mineralisch rauchig – überraschend intensiv! Am Gaumen ideale Balance zwischen Säure und zarter Süße. Beginnt mit verspielter Süße und endet mit mineralischer Kargheit. Im Abgang führen Limette und reife Marille wiederum die fruchtige Leichtigkeit in den Vordergrund.

SCHMECKT AM BESTEN...

...zu Kartoffelpuffer mit Guacemole, Ceviche oder Thunfisch-Sashimi, gebratener Kalbsrücken uvm.

HERKUNFT: Traisental DAC

REBSORTEN: Riesling

BODEN: Konglomerat

SELEKTIVE HANDLESE: Anfang Oktober

MAISCHESTANDZEIT: 6-12 Stunden

AUSBAU: Edelstahltank, 5 Monate auf Feinhefe

FÜLLUNG: Februar

ALKOHOL: 12%vol

RESTZUCKER: 9,3 g/l

SÄURE: 8,3 g/l

TRINKTEMPERATUR: 9°C

TRINKREIFE: 2026-2032

VEGAN



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



SUSTAINABLE
AUSTRIA



WEINGUT TOM DOCKNER

Traminerweg 3, 3134 Theyern | Traisental | www.docknertom.at

OTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER