



Riesling PARAPLUIBERG Traisental DAC 2018

Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Sorte:	Riesling
Herkunft:	Traisental, Wagram ob der Traisen
Analyse:	trocken Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC
Potential:	2019 - 2026
Lage:	Großlage Parapluiberg: Südostgeneigte Hanglagen mit Löss im Oberboden und auch Konglomeratgestein im Unterboden führen zu typischen Sortenvertretern mit feiner Mineralik. Namensgebend ist der kupferne Regenschirm am höchsten Punkt des Weinbergs.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotiz:	Helles Gelb, frische, reife Fruchtnoten, Pfirsich, hohe Komplexität, straff, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, eleganter Trinkfluss.
Serviervorschlag:	Kühl servieren (9-11° C.), passend zu gebratenen, gegrillten Fischen, einem Fisch-Risotto; auch viele kalte Fischvorspeisen sind erste Wahl zu diesem Riesling, ebenso wie ein zarter Räucherlachs oder helles Gemüse.

