



Brindlmayer Wein –
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

Riesling PARAPLUIBERG Traisental DAC 2021

91 Falstaff-Punkte

Sorte:	Riesling
Herkunft:	Traisental, Wagram ob der Traisen
Analyse:	trocken, Alk. 12,5% vol.
Qualitätsstufe:	Traisental DAC
Potential:	2022 - 2029
Lage:	Großlage Parapluiberg: Südostgeneigte Hanglagen mit Lössauflage und Konglomeratgestein in tieferen Schichten führen zu typischen Sortenvertretern mit feiner Mineralik. Namensgebend ist der kupferne Regenschirm am Weinberg.
Vinifikation:	Geerntet, gerebelt, gequetscht, kurze Maischestandzeit, in pneumatischer Presse schonend abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Danach im Edelstahltank gereift.
Kostnotiz:	Mittleres Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Mit einem Hauch von Mandarinenzesten unterlegte weiße Pflirsichfrucht, Nuancen von Blütenhonig, mineralischer Touch. Mittlerer Körper, gelbe Tropenfruchtaromen, rassiger Säurebogen, finessenreich, zitronig-salziger Abgang, macht Lust auf ein zweites Glas. (Falstaff)
Serviovorschlag:	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.