



NACHHALTIG  
AUSTRIA

Brindlmayer Wein –  
begeistertes Handwerk mit sinnlichen Wurzeln

## Riesling PARAPLUIBERG Traisental DAC 2019

### 91 Falstaff-Punkte

- Sorte:** Riesling
- Herkunft:** Traisental, Wagram ob der Traisen
- Analyse:** trocken, Alk. 12,5% vol.
- Qualitätsstufe:** Traisental DAC
- Potential:** 2020 - 2027
- 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 Gelbgrün, Silberreflexe. Etwas verhalten, feine gelbe Tropenfrucht, Anklänge von Ananas, florale Nuancen. Stoffig, engmaschig, feine, gut integrierte Fruchtsüße, frischer Säurebogen, mineralisch-salzig, bleibt gut haften, ein eleganter Speisenbegleiter. (Falstaff)
- 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.