

Grüner Veltliner Der Ott 2016

Bio-Wein

Cremiger, fülliger Veltliner mit schöner Würze, Eleganz und Länge

Winzer: Ott
Region: Wagram
Rebsorte: Grüner Veltliner
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 9 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu gebratener Kalbsleber an Zwiebelsauce oder zu Käse

0.75 l – Bestellnummer n302216

James Suckling: 94 Punkte

Ott
Wagram

?Ich bin ein Veltliner?, sagt Bernhard Ott, Unikat, Vordenker und Haudegen der jungen Wilden Österreichs. Schon 1955 waren die Otts bei den ersten, die auf den Grünen Veltliner setzten. Seit 1889 ist das 45 Hektar-Weingut im Familienbesitz und wird seit 1993 von Bernhard Ott und seiner Frau Maria in der vierten Generation geführt. Bernhard, 2008 vom Falstaff als ?Winzer des Jahres? ausgezeichnet, bewirtschaftet alle seine Weinberge naturnah nach dem Regelwerk der Vereinigung respekt BIODYN, in der sich qualitätsbewusste Winzer aus Österreich und seit neuestem auch aus Deutschland zusammengetan haben. Mit niedrigen Erträgen und sorgsamer Pflege schafft es Ott, sein Lesegut vollreif und kerngesund in den Keller zu bringen. Der Ausbau erfolgt ausschließlich im Edelstahl, um den Frucht- und Terroirausdruck in seiner ganzen Vielfalt zur Geltung zu bringen. Kraft, Mineralität, Vitalität - das ist der Stil seiner Weine. Am Berg und Fass 4 sind international bereits zu Marken geworden.

Abbildung unverbindlich