

# OTT BERNHARD GRÜNER VELTLINER DER OTT OTT BERNHARD, FEUERSBRUNN



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Ott Bernhard</b>
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Leuchtendes Gelbgrün, Silberreflexe. Einladender Duft nach Maracuja, ein Hauch von Melisse und Kräuterwürze, Pfirsichtouch. Saftig, balancierte Säurestruktur, elegant, zarte Extrakt Süsse nach Apfelfrucht im Abgang, facettenreich im Nachhall, toller Speisenbegleiter.

## *Empfehlung*

---

Zu kalten Vorspeisen mit Süßwasserfischen, warmen leichten Suppen sowie zu Hart- und Weichkäse.

## *Produzent*

---

**Ott Bernhard** - Mister Veltliner ist der Name, den Bernhard Ott zurecht in sterreich und Deutschland trägt. Er gehört zur Garde der Top Winzer des Wagrams, die nicht jedem Modetrend nachrennen, sondern eigene Wege gehen. Seit Bernhard 1993 das Weingut übernommen hat, hat sich einiges geändert. Die alten Holzfässer wurden aus dem Keller entfernt und durch klinisch saubere Stahltanks ersetzt. Das Hauptaugenmerk wurde auf die Leitsorte der Region, den Grünen Veltliner gelegt, der heute rund 90 % der Rebfläche ausmacht. Der Erfolg stellte sich bald ein und die Weine des 16 ha grossen Familienweinguts waren innerhalb kürzester Zeit in den benachbarten Ländern gesucht. Heute werden fünf Veltliner in verschiedenen Kategorien produziert. Vier davon versucht man jedes Jahr zu erreichen, die Rosenberg Reserve gibt es nur in ganz besonders grossen Veltliner-Jahren. Das Weingut arbeitet bereits seit vielen Jahren nach biologischen Standards.