

OTT BERNHARD GRÜNER VELTLINER FASS 4 OTT BERNHARD, FEUERSBRUNN



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Ott Bernhard
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feiner Duft nach gelbem Apfel, ein Hauch von Wiesenkräutern, feinwürzig, Limettenzesten. Saftig, elegant, eingebundene Säure, Mangonoten im Abgang, zitronig im Nachhall, vielseitig einsetzbar.

Empfehlung

Die Kombination mit kalten Vorspeisen im Sommer perfekt zu Vitello Tonnato, Leichten warmen Speisen mit Süßwasserfischen und zu mildem Weichkäse.

Produzent

Ott Bernhard - Mister Veltliner ist der Name, welcher Bernhard Ott zurecht in Oesterreich 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 Stahl tanks ersetzt. Das Hauptaugenmerk wurde auf die Leitsorte der Region, dem Grünen Veltliner gelegt, welche 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 Standarts.