Grüner Veltliner Am Berg 2024

Bio-Wein

Filigran mit feinen Noten von gelber Kiwi und Feuerstein, Pfefferl, verblüffende mineralische Dichte und Länge, zartherb

Winzer: Ott
Region: Wagram
Rebsorte: Grüner Veltliner
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spargel, leichten Gemüse-Vorspeisen, Osterbrunch mit gefüllten Eiern und Räucherlachs

0.75 l – Bestellnummer n302124

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